www.Gustos.ro

# Rețete tradiționale românești



*Editat special pentru Tazy :o)*

**Florian**

***Dragi cititori,***

***Retetele din acest e-book au fost selectate din cele peste 6000 continute pe portalul Gustos.ro. Va invitam sa descoperiti alte retete, vizitand site-ul nostru.***

***Pofta buna!***

# Cuprins

# *Aperitive cu branza*

## Rosii  "surpriza"

**Timp de preparare:** 20 minute

**Ingrediente:**
6 rosii , 200 g brinza de vaci cu smintina , 100 g telemea , 1 lingura ulei de masline, 2 legaturi marar verde , 1 legatura patrunjel verde , piper , optional tarhon.

**Mod de preparare:**

Se taie capacul rosiilor si se scobesc cu o lingurita , avind grija sa nu le spargem pielita. Se amesteca bine toate celelalte componente si se umplu rosiile cu aceasta pasta dupa care se pun capacelele pe rosii.
E un fel rapid, usor de pregatit, aspectuos si foarte gustos.

## Brînza topita de casa

**Timp de preparare:** 1 ora

**Ingrediente:**
2 l lapte fierbinte , 1,4 kg branza de vaci , 1 margarina , 3 oua , 3 lingurite rase cu sare , 1 lingurita bicarbonat .

**Mod de preparare:**

Se amesteca bine laptele fierbinte cu brînza , apoi se strecoara bine printr-un tifon . Se adauga margarina topita (dar nu calda) , ouale , bicarbonatul si sarea .

Se pune pe aragaz si se amesteca pîna devine lucioasa . Cînd este gata se pune într-o forma (de care doriti) Cine doreste poate adauga chimion macinat sau boia.

## Balmus

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
400 g malai, 1 1/4 l. lapte indoit cu apa, 200 g. brinza de oi(burduf), sare, smintina (facultativ)

**Mod de preparare:**

Se pune la fiert laptele cu apa, sare si malaiul. Se face o mamaliga mai moale. Cind este gata se adauga brinza si se amesteca bine. Se rastoarna si se stropeste cu smintina.Se serveste fierbinte, iar smintina foarte rece

## Bulz a la Miacori

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
lapte dulce de oi, malai, cas uscat, branza de oi, slanina afumata, verdeata (marar, patrunlel, frunza de ceapa verde, frunza de usturoi verde),  oua, boia iute

**Mod de preparare:**

Pentru 6 persoane este bine sa se foloseasca 1.5 l lapte de oaie. Se pune la fiert laptele indoit cu apa si cand da in clocot se adauga malaiul si o farfurie plina cu cas ras si se potriveste din sare. Se face un amestec din branza rasa, verdeata tocata marunt si bucatele de slanina afumate peste care se sparg 5-6 oua si se condimenteaza cu boia iute sau piper dupa gust. Unora le place sa adauge si bucati de carnati uscati de oie.

Dupa ce mamaliga s-a racit un pic se fac un causul palmei gavanele de mamalica, cam 2-3 de fiecare persoana, cu peretele gors de un deget, in care se pune amestecatura si se face un guguloi cat  pumniul de coban, pe care-l invelim intr-un strat de noroi vartos de huma, gros de cel mult o juma de degetul mic. Se pun in jar si se face foc deasupra circa 1 ora jumatate, dupa care se scot guguloaiele si se stropesc cu apa rece ca sa se sparga usor acoperisul de ceramica. Se indeparteaza ceramica si ramane bulzul curat si numai bun de mancat. Se serveste si ca aperitiv, unde o tuiculita este recomandata, sau si ca fel principal de mncare la care merge un vin rosu sau o bere rece

## Carnati de casa cu branza si mamaliguta

**Timp de preparare:** 50 min

**Ingrediente:**
500 g. carnati afumati, 300 g branza de burduf, malai, 2 oua, 100 g. smantana, ulei, sare

**Mod de preparare:**

Se face o mamaliga potrivita din malai, apa si sare. Carnatii se taie felii si se prajesc intr o forma unsa cu grasime, pana se rumenesc, dupa care se taie in felii groase. Se pune jumatate din mamaliguta pe fundul tavii, deasupra se pun carnatii si branza, apoi restul de mamaliguta si se acopera din nou cu branza si carnaciori. Se pune la cuptorul incins 15 min, dupa care se toarna ouale batute cu smanatana si se mai lasa 5 minute.

## Cascaval pane

**Ingrediente:**
100-150 g cascaval, unt sau untdelemn, lapte, faina.

**Mod de preparare:**

Cascavalul se taie in felii de 1 cm grosime, in bucati potrivite. Feliile se trec prin lapte sau apa si apoi prin faina, ou (bine batut cu furculita pina cind se face putina spuma) si la urma prin pesmet. Se pregatesc toate feliile. O tigaie goala (potrivita dupa cantitatea cascavalului) se infierbinta, 3-4 minute , la foc mic (nu direct pe flacara). Se pune untdelemn cit sa o acopere in strat subtire (2-3 mm) si imediat se asaza feliile de cascaval care se prajesc pe ambele parti, pina ce se rumenesc si cascavalul se inmoaie. Se servesc imediat, altfel se vor intari.

## Oua in malai ca la Meledic

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
1 kg malai, 400+200 g cas afumat, 500 ml lapte dulce, 900 g smantana, 250 g nuca, 200 g stafide, 3 linguri miere de albine, 100 g unt, 10 oua

**Mod de preparare:**

Se pune la fiert laptele si cand da in clocot se pune mierea de albine, smantana, si 400 g din casul dat prin razatoarea mica. Se amesteca permanent ca sa nu se lipeasta. Se lasa sa clocoteasca 1 minut apoi se adauga malaiul, nuca si stafidele, si se face o mamaliga nu prea vartoasa fara sa se opreasca amestecatul. Dupa ce s-a racit putin, se unge o tava cu unt, iar mamaliga se freaca cu galbenusurle si cu albusurile batute spuma de la 4 oua si se pune in tava aragazului un strat gros de un deget. Se fac cu lingura gauri in care se sparge cate un ou peste care se presara cas dat prin razatoarea mica. Se da la cuptor 30 minute, cat sa se inchege oualele.Se portioneaza avand cate un ou si se serveste calde cu piper deasupra. Se bea o tuica de pruna sau un vin rosu rece

## Papra moldoveneasca

**Ingrediente:**
6 oua, 200 g brânza de oi, 50 g unt, 1 l lapte, 300 g malai, sare, smântâna.

**Mod de preparare:**

Se prepara o mamaliguta ceva mai moale, se adauga brânza sfarâmata si se amesteca bine. Se desarta manaliguta într-o tava unsa cu unt, se netezeste si, cu ajutorul unui polonic cu dosul uns cu unt, dupa care tava se întroduce în cuptor. Când ouale (albusurile) s-au închegat, se scot din cuptor si se servesc imediat fierbinti cu smântâna sau cu iaurt.

## Placinta macedoneana cu brinza

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
un pachet de foi de placinta, 500 gr. iaurt, 500 gr. brinza de burduf iute, 500 gr. telemea usor sarata, 6 oua, ulei pentru uns tava , 200 gr. piure de spanac sau 3 legaturi de marar fin tocat (optional)

**Mod de preparare:**

Se amesteca bine cele doua tipuri de brinza, ouale si verdeturile, daca este cazul. Se unge tava cu ulei, apoi se incepe asezarea foilor in tava. Intre fiecare doua-trei foi se toarna iaurt, iar intre fiecare 5-6 foi se toarna amestecul de brinza si ou. Cind se termina foile si brinza, se mai pune putin iaurt pe deasupra. Apoi se da la cuptorul bine incins si se lasa pina cand foile de deasupra devin aurii. Atentie! Foile trebuie sa ramina lipite una de alta, nu sa fie arse, intreaga compozitie fiind onctuoasa, moale, ca de budinca.Se serveste calda, eventual cu sos tzatziki.

## Puricei boieresti

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
500 mamaliga, 100 g untura sau unt, 300 g branza, 150 g jumari, 100 g carnati afumati, piper

**Mod de preparare:**

Mamaliga se zdrobeste cu furculita si se pune intr-o cratita peste untura bine incinsa. Se amesteca permanent pana cand mamaliga incepe sa devina faramicioasa  si apoi se adauga carnatii taiati marunt si branza rasa. Se serveste calda cu un pahar de tuica sau vin rosu rece

## Rulada de cascaval

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
350 g cascaval, 100 g unt, 100 g faina, 5 oua, smanatana pentru servire

**Mod de preparare:**

Se rade cascavalul pe razatoarea mica. Se freaca galbenusurile de oua cu faina si untul. Daca cascavalul nu este sarat se adauga putina sare sau Delikat. Se adauga 250 de grame din cascavalul ras. Albusurile de oua se bat spuma si se adauga la compozitie.Se poate servi atat calda cat si rece. Se serveste cu smantana.

## Tocin

**Ingrediente:**

2 kg de cartofi, o lingura de sare, 2 oua, un pumn de branza de burduf, untura de porc, citeva linguri de smintina.

**Mod de preparare:**

Se iau cartofii, se curata si se rad pe razatoarea cu dintii cei mai mici (trebuie sa devina o pasta).
Se pune sarea, ouale si se amesteca bine.
Se ia un pumn de branza de la burduf si se amesteca deasemenea in pasta rezultata.
Se toarna pasta intr-o tava unsa cu untura de porc (de preferinta cu gust de afumatura) si se da la cuptor la foc mijlociu. Se lasa acolo pana capata o coaja maronie-aurie.
Se scoate, se unge pe deasupra cu cateva linguri de smantana, se taie si se serveste cat e cald.

Doamne fereste sa se raceasca, ca ati muncit degeaba!

(Liviu Giosan ot Vama, Giudetul Câmpulungului)

# *Aperitive cu carne*

## Caltabosi

**Ingrediente:**
1,500 kg ficat, inima, plamini, splina, 1 kg carne ramasa de la fasonare sau de la ceafa, 300 g ceapa, 100 g orez, intestine groase, sare, piper pisat.

**Mod de preparare:**

Ficatul, inima, plaminii si splina se pun la fiert împreuna, iar carnea se pune la fiert separat. Ceapa se curata, se spala si se taie marunt, se inabusa in putina untura sau cu slanina proaspata, taiata marunt. Orezul se alege, se spala si se pune la fiert pina se umfla, apoi se scurge si se clateste cu apa rece. Carnea si organele, dupa ce au fiert si s-au racit, se trec prin masina de tocat carne, în pasta obtinuta se adauga orezul, ceapa inabusita bine (calita) si condimente dupa gust. Se amesteca bine componentele, obtinind o compozitie omogena, cu care se umple intestinul gros.

**Umplerea caltobosilor.**

La masina de tocat carne se adauga un dispozitiv special, prevazut cu o pîlnie de umplut cirnati, care se gaseste in comert, adaptat la marimea (numarul) masinii de tocat. Se trece tot intestinul prin pilnie, lasindu-se capatul (legat cu o ata) putin afara. Umplerea se realizeaza lent, pentru a nu se indesa compozitia, legindu-se din loc in loc cu o sforicica, sau se umplu bucati de caltabosi mai scurte, de 20 — 30 cm. Caltabosii umpluti se pun la fiert in apa fierbinte si se fierb lent, fara sa clocoteasca, timp de 30 - 40 minute, in timpul fierberii se inteapa cu un ac gros in locurile umflate, pentru a nu plesni intestinul. In acelasi timp, odata cu intepatul se verifica si starea de fierbere a continutului: daca sint fierti, iese din caltabos zeama albicioasa, iar daca zeama este roscata, inca nu sint suficient fierti si mai trebuie sa fiarba. Caltabosii fierti se scot intr-un vas cu apa rece, iar dupa racire, se pun pe o planseta pentru zvintat. Dupa aceasta operatie se pot afuma, cu fum rece. Se pastreaza la rece, se recomanda sa se serveasca ca gustari la mesele principale, cu mustar.

Caltabosii se pot prepara si din 100 g singe colectat igienic la un kg carne si cu inca 100 g orez, pus la fiert in aceeasi zeama in care a fiert carnea; compozitia se fierbe la foc lent, timp de 10 — 15 minute, amestecind tot timpul, ca sa nu se prinda orezul de vas. Cind este gata se lasa sa se raceasca si se umplu intestinele.

## Drob de miel

**Timp de preparare:** 1 h15 min

**Ingrediente:**
inima, ficatul si plaminii de la un miel, o ceapa, 1 morcov, o radacina de patrunjel, 3-4 oua, 4 legaturi cu ceapa verde, marar verde, patrunjel verde, 1 prapur, 1 felie piine, sare, piper, ulei

**Mod de preparare:**
Se pune apa cu un praf de sare sa fiarba si cind clocoteste se pun maruntaiele de miel curatate, spalate si se lasa sa fiarba cu o ceapa, 1 morcov, 1 patrunjel la foc mic. Cind sint gata se lasa sa se raceasca si se trec prin masina de tocat cu o bucatica de miez de piine muiat in apa si stors. Se amesteca carnea tocata cu ceapa verde tocata cu tot cu codite, cu marar si patrunjel verde tocate fin, cu sare, piper si cu ouale. Se spala bine prapurul. Se unge o cratita cu ulei, se asaza prapurul in cratita, se intinde si pe peretii laterali pina sus, se toarna compozitia inauntru, se inveleste cu prapurele, se unge cu ulei deasupra si se introduce in cuptor sa se coaca. Cind sint gata, se rastoarna din cratita pe o farfurie, apoi se rastoarna pe o alta farfurie astfel ca sa fie cu fata in sus, se prezinta intreg la masa, apoi se taie felii.

## Jambon fiert in vin

**Ingrediente:**
Pulpa din spate, boabe de piper, boabe de ienibahar, o foaie de dafin, o capatina de usturoi, 3 l de vin alb.

**Mod de preparare:**
Pulpa se curata de os, se rade cu cutitul pentru ca soriciul sa fie alb si curat si se spala cu apa rece. Se sareaza si se pipareaza usor, se pune la fiert in apa calda in care s-au pus usturoiul, dafinul, ienibaharul si piperul.

Se fierbe la foc mic pina cind apa, care a acoperit la inceput jambonul, a scazut cu doua degete sub nivelul initial. Atunci se adauga vinul si se lasa sa fiarba doua ore.
Se raceste in vasul in care a fiert. Se scoate, se stringe bine, dindu-i forma pe care a avut-o initial, se leaga cu sfoara subtire si se lasa in curent de aer pentru a se usca.
Pentru o pastrare indelungata, jambonul se tine o zi la fum.

## Musaca de cartofi din Moldova

**Timp de preparare:** aprox. 60

**Ingrediente:**
2kg cartofi, 1kg carne tocata (poate fi de vita/porc/curcan/pui la alegere), 1 ceapa mijlocie, 1 lingurita boia de ardei dulce, sare, piper, 1 lingura unt/margarina, 2 linguri smantana, 1 lingura ulei, 100 g branza mozzarella/cascaval

**Mod de preparare:**

1. Cartofii se curta de coaja si se pun la fiertin apa cu sare, taiati in 4 , ca pentru piure-ul de cartofi. Cand s-au fiert se strecoara de apa in care s-au fiert si se strivesc; se amesteca cu smantana, untul/margarina, sare, piper(dupa gust).

2. Intr-o tigaie/cratita se pune uleiul si ceapa taiata marunt, dupa care se adauga carnea tocata, boiaua dulce sarea si piperul. Se ia de pe foc cand carnea este bine prajita.

3. Intr-o tava dreptunghiulara se pune un strat de cartofi piure apoi un strat de carne apoi un alt strat de cartofi piure.

Atentie!!! Tava NU SE UNGE!

Deasupre ultimului strat de cartofi se pune branza razalita si se da cuptor, flacara medie pentru cam 15 min. sau pana branza se rumeneste.
Musacaua se serveste calda cu salata de rosii, de varza sau orice alta muratura aveti prin casa.

## Piept de pui cu smantana si hrean

**Timp de preparare:** o ora

**Ingrediente:**
1-1,5 kg. piept de pui, 2 cepe, 400 g. smantana, o legatura radacina de hrean, sare, piper , cimbru

**Mod de preparare:**

Pieptul de pui se curata, spala si se fierbe in apa rece cu sare, se spumuieste se adauga ceapa, pana ce fierbe carnea.

Se desoseaza carnea se portioneaza in bucati potrivite, nici prea mari dar nuci foarte mici.
Se curata radacinile de hrean se rad fin si se amasteca cu smantana , se condimenteaza dupa gust si apoi se amasteca cu carnea de pui. Se consuma rece in deschiderea unei mese festive sau la cina

## Racitura

**Ingrediente:**
Un rasol de vaca, doua tacimuri de pasare, doua picioare de porc, zarzavat pentru supa, sare, piper boabe, un gogosar murat, usturoi.

**Mod de preparare:**

Picioarele de porc se pirlesc pe foc viu, se rad cu lama cutitului, se freaca bine cu malai si se spala in mai multe ape. Rasolul de vaca, picioarele de porc si tacimurile de pasare se pun intr-un vas mare cu 10 l de apa.

Se fierb la foc potrivit in vasul descoperit. La mijlocul timpului de fierbere se adauga zarzavatul de supa, curatat si spalat, taiat felii mari si o lingura de sare. Cind carnea se desprinde de pe os, se scoate zarzavatul si se lasa deoparte. Carnea se curata de pe oase, se imparte in mod egal si se pune in farfurii. Fiecare farfurie se garniseste cu felii de morcov fiert si de gogosar murat, apoi se acopera cu zeama in care a fiert carnea, amestecata cu mujdei de usturoi strecurat. Farfuriile se umplu cu zeama si se lasa la rece pentru ca gelatina sa se prinda. Se incearca puterea de coagulare inainte de adauga zeama de carne, luand o lingura de zeama si lasand-o la frigider. Daca zeama se coaguleaza repede, nu mai are nevoie de nici un adaos. In caz contrar se fierb citeva foi de gelatina alimentara, se lasa sa se raceasca si se adauga in zeama de carne.
Racitura sta la rece de pe o zi pe alta.

## Rulada de carne

**Timp de preparare:** 1 h 40 min

**Ingrediente:**
carne de porc (burta porcului, dar sa fie macra)doua cani de apa, sare, mirodenii - piper macinat, usturoi, boia de ardei dulce, foaie de dafin

**Mod de preparare:**

Se face un amestec din mirodenii, 2 cani de apa rece, sare, usturoiul se piseaza si se amesteca toate. Burta se cresteaza un pic se sareaza si se asaza intr-o oala, se toarna amestecul de mirodenii peste carne si se lasa la macerat 3-4 zile la rece. Dupa ce s-a macerat carnea si a prins gust de mirodenii se ruleaza carnea si se leaga cu sfoara. Peste zeama care a ramas cu mirodenii se asaza rulada de carne si se mai adauga apa. Se fierbe si se lasa la racit in oala. Se scoate si se da prin boiaua de ardei dulce. Se taie felii si se serverste cu mustar.Se serveste rece, cu mustar, usturoi sau ceapa.

## Toba

**Ingrediente:**
Un stomac de porc, 1 kg de carne de la git, limba, doua picioare si urechile porcului, 1/2 kg de ficat, 250 g slanina, sare, piper boabe, o foaie de dafin, un kg muschi de porc.

**Mod de preparare:**

Se spala si se pirlesc bine picioarele si urechile. Se rade soriciul cu cutitul, se spala din nou si se albeste prin frecare cu malai. Se pun sa fiarba intr-o oala mare plina cu apa rece, se aduna spuma de mai multe ori, se adauga sare si piper si se continua fierberea.

Cind furculita patrunde usor in carne, se puna sa fiarba ficatul, limba, carnea macra de la git, limba si muschiuletul, toate clocotite inainte in alta apa, care se arunca. In timpul fierberii oala se tine descoperita. Se fierb taote pina carnea se desprinde de pe os. Se lasa sa se racoreasca putin in zeama in care au fiert, dupa care se taie totul in cuburi potrivit de mari, se amesteca cu slanina taiata felii, se sareaza si condimenteaza dupa gust. La fiert se pot pune foi de dafin si putin vin, condimente care parfumeaza carnea si o fac mai gustoasa.

Cu acest amestec se umple un stomac de porc pregatit cu multa atentie inainte. Stomacul se goleste, se rade usor cu lama unui cutit, se spala in mai multe ape reci. Ca sa se albeasca si sa dispara orice urma de grasime sau de murdarie, se freaca usor cu malai. Se limpezeste in mai multe ape reci si se lasa sa se scurga.

In amestecul de carne se adauga un pahar mare din zeama in care a fiert carnea, aceasta avind rostul de a lega carnea. Odata umpluta, toba se leaga la capatul unde a fost umpluta se pune apoi sa fiarba 2 ore la foc mic in apa calda, de preferat chiar in apa in care a fiert carnea. Se raceste in zeama in care a fiert. Se scoate si se pune intre doua scinduri curate, cu o greutate deasupra. Se lasa rece si se maninca peste o zi.

# *Aperitive cu legume*

## Rosii "surpriza"

**Timp de preparare:** 20 minute

**Ingrediente:**
6 rosii , 200 g brinza de vaci cu smintina , 100 g telemea , 1 lingura ulei de masline, 2 legaturi marar verde , 1 legatura patrunjel verde , piper , optional tarhon.

**Mod de preparare:**
Se taie capacul rosiilor si se scobesc cu o lingurita , avind grija sa nu le spargem pielita.
Se amesteca bine toate celelalte componente si se umplu rosiile cu aceasta pasta dupa care se pun capacelele pe rosii.
E un fel rapid, usor de pregatit, aspectuos si foarte gustos.

## Cartofi calugaresti

**Ingrediente:**
cartofi cu coaja rosie

**Mod de preparare:**

Se aleg cartofi cu coaja rosie, se spala bine si se pun intr-o tava in cuptorul bine incins. Pana se coc cartofii, se pregateste o salata din varza acra taiata marunt, ceapa rosie si ulei. Dupa ce cartofii s-au copt, se scot intr-un castron si se acopera cu un prosop mai gros, pentru a se pastra calzi. Fiecare mesean isi ia cartofii necesari in farfuria lui, ii taie in doua, ii unge cu ulei de masline sau de porumb, ii sareaza si ii mananca impreuna cu salata de mai sus. Cine doreste, poate sa bea si cate un pahar de zeama de varza acra (moare).

## Ciuperci umplute

**Timp de preparare:** 1 h15 min

**Ingrediente:**
1 kg ciuperci proaspete, 4 cepe, 1 capatina de usturoi, 3 legaturi marar, 2 legaturi patrunjel, 5 oua, ulei

**Mod de preparare:**

Se indeparteaza piciorusele ciupercilor, apoi se curata ciupercile si se pun intr-o tava cu putin ulei.Se servesc calde sau usor racite, dupa preferinta

## Clatite cu ciuperci si pui

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
o ceapa, o lingura unt, o cutie conserva ciuperci, 1 piept de pui fiert, 1 pahar de vin alb sec, o legatura marar, 7 oua, 200 gr. smintina, cascaval, piper, sare

**Mod de preparare:**

Se fac clatite din 4 oua, lapte si faina. Umplutura se prepara astfel: se caleste ceapa taiata marunt cu untul timp de 5 minute. Se adauga ciupercile taiate marunt, cu tot cu zeama de la conserva, pieptul de pui taiat tot marunt, vinul, un virf de cutit de piper, o lingurita sare si se lasa sa fiarba la foc mic, pina scade zeama de tot. Se fierb 2 oua, albusul se taie marunt si se adauga la compozitie, iar galbenusul se paseaza. Dupa ce compozitia s-a racit un pic, se adauga smintana, mararul taiat marunt si un ou crud, amestecindu-se bine. Cu aceasta umplutura se umplu foile de clatite. Se unge un vas Jena cu unt, se asaza clatitele una linga alta, ungindu-se cu smintina. Deasupra se presara cascaval ras. Se da la cuptor pentru 20-30 de minute.

## Ghiveci de rosii

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
ceapa (dupa dorinta), rosii si ardei, dar trebuie pastrata proportia: la fiecare ceapa mijlocie este nevoie de un ardei gras (nu gogosar) mijlociu si o rosie mijlocie, putin usturoi, sare, piper, ulei pentru calit ceapa

**Mod de preparare:**

Mai intii se taie ceapa pestisori, ardeiul se spala si se taie felioare mai subtiri, si rosiile spalate se taie in bucati. Intr-o cratita (preferabil non stick sau teflon), se incinge uleiul. Cind este fierbinte, se adauga ceapa. Cind a devenit sticloasa, se adauga usturoiul si se caleste in continuare inca un minut dupa care se adauga ardeiul. Se caleste citeva minute si apoi se adauga rosiile taiate. Se lasa sa se dunstuiasca in continuare pina incepe sa clocoteasca. Atunci se reduce focul si se lasa sa se gateasca in continuare la foc mai mic, invirtind din cind in cind. Mincarea este gata cind aproape tot lichidul s-a redus, mincarea are consistenta de zacusca. Acum se adauga sarea si piperul (daca se adauga mai devreme, dupa ce mincarea s-a redus, s-ar putea sa fie prea sarata sau prea piperata). Se poate pune acest ghiveci si in borcane pentru iarna (ca si zacusca).Se poate servi ca si aperitiv cu piine sau piine prajita data cu usturoi, dar daca este facut mai lichid, se poate servi ca si un fel de "salsa" peste fripturi.

## Malai moldovenesc cu dovleac

**Ingrediente:**

1/2 kg malai, 1 lingura de untdelemn, 3/4 l lapte, 1/2 lingurita sare, 1 felie de dovleac, 25 g drojdie, 2 linguri cu varf de zahar, 2 lingurite faina, pentru maia.

**Mod de preparare:**

Se pune la crescut drojdia muiata putin in lapte, cu zahar si faina. Malaiul cernut intr-un castron se opareste cu laptele clocotit, astfel ca sa fie imbibat tot malaiul. Se amesteca bine si se adauga sarea. Cand malaiul se raceste putin, se adauga maiaua, apoi dovleacul, curatat de coaja si de seminte, si taiat bucatele subtiri. Se adauga restul de zahar, apoi se toarna compozitia intr-o tava lata, unsa bine cu untdelemn. Se lasa sa creasca acoperit, 20 de minute, la caldura. Se baga in cuptor si se lasa sa se coaca, pana prinde o crusta roz.

## Mamaliga de cartofi - reteta bucovineanca

**Ingrediente:**
2 kilograme de cartofi, o cupa de faina de porumb (malai)

**Mod de preparare:**

Se fierb cartofii ca pentru piure. Cand sunt bine fierti se varsa 3/4 din apa. Se toarna faina peste cartofi si se piseaza si amesteca continuu pana fierbe si faina.

Sugestii pentru "utilizare":

1. Se poate manca cu orice care se potriveste cu mamaliga "clasica".

2. Combinatia mea preferata: iei o lingurita de unt si o topesti, prajesti in ea cozi de hagime de munte (chives), dupa care topesti in amestec un pumn de branza de oi; daca te tine cureaua, la amestecul rezultat adaugi carne de porc afumata si pastrata in untura pentru cel putin 3 luni; si ca sa nu-ti cada greu (ceea ce nu e improbabil daca nu vii de la cosit sau de la butuci!) mai tragi cate o gura de lapte acru (iaurt). Neaparat de oaie!

3. Daca mai ramane mamaliga, sau daca te-a invatat cineva, mamaliga care a ramas o pui la rece in beci, acoperita cu stergar. A doua zi (musai!), o scoti si o tai felii (2 cm latime).

Bagi butulani la soba sa se-ncinga si coci feliile pe plita, intai pe o parte, si apoi pe alta. Cand mamaliga capata o coaja caramizie-aurie, o iei si o pui pe o farfurie pe pe fundul careia ai asezat cateva felii de unt si cateva felii de cas de la barbânt, â (Pardon! Adica burduf! Iar am dat-o pe a mea!). Casul la barbânt, â e ceva care nu are egal printre branze: cand framanti branza cu sare s-o pui la barbânt, â, pui intai un strat de branza framantata, apoi o felie de cas, si tot asa ca la un tort (in Bucovina: o torta).

Si dupa jumatate de an ai casul: mult superior parmezanului daca baciul e bun branzar! Dupa ce se topeste untul te poti apuca de treaba! Adica de mancat! Nu uita laptele acru. La mama acasa de multe ori inlocuiam iaurtul cu gogosari murati. Dar nu va sfatuiesc sa incercati! Decat daca stiti reteta de la mine! Altfel e crima!

autor: Liviu Giosan ot Vama, Giudetul Câmpulungului

Si - pentru savoarea limbajului bucovinean - iata si versiunea "netradusa"....

## Toci

**Ingrediente:**
2 kg de cartofi, un praf de sare, 1 ou, o lingura de faina, unt.

**Mod de preparare:**

Se iau cartofii, se curata si se rad pe razatoarea cu dintii cei mai mici (trebuie sa devina o pasta). Se pune sarea, faina, oul si se amesteca bine. Se toarna pasta intr-o tava unsa cu unt si se da la cuptor la foc mijlociu. Se lasa acolo pana capata o coaja maronie-aurie. Se scoate, se unge pe deasupra cu unt, se taie si se serveste cat e cald. Doamne fereste sa se raceasca, ca ati muncit degeaba! Din aceeasi compozite se pot face chiftele prajite in ulei (Totscherl).

Fredy Schwarz ot Patrauti, Giudetul Sucevei

## Varzari moldovenesti

**Ingrediente:**
Coca: 1 kg de faina, 3-4 oua, ceapa, 300ml lapte, 50 ml ulei sau unt, sare, 50 g zahar, 50 g drojdie.

**Umplutura:** 1,5 kg varza dulce sau 1 kg varza murata, 100 g untura, 200 g ceapa, 1 g piper pisat, sare dupa gust.

**Mod de preparare:**

În faina se face la mijloc o gropita, în care se pune drojdia înmuiata putin în lapte caldut, amestecând pâna când se face ca o smântâna, apoi se acopera cu un prosop încalzit si se tine la loc caldut, pâna începe sa creasca. Se adauga apoi ouale batute cu putina sare, uleiul sau untul, zaharul si se amesteca, adaugând în acest timp restul de lapte caldut, cât înghite faina. Se obtine astfel o coca. Se framânta pâna ce aluatul se desprinde de pe mâini si de pe vas, dupa care se pune la loc caldut sa creasca. Când aluatul a crescut de doua ori decât era initial, se împarte în doua si din fiecare parte se întinde câte o foaie. Se taie patrate cu latura de 15-16 cm si pe mijlocul acestora se adauga umplutura de varza.
Fiecare colt al patratului de aluat se aduna spre mijloc în forma de plic, strângându-se marginile cu degetele ca sa se lipeasca aluatul si sa nu iasa varza. Varzarile se ung cu un ou batut, se aseaza pe o tava unsa si se lasa într-un loc caldut pentru 10-15 minute ca sa creasca. Se coc apoi în cuptor pîna se rumenesc frumos. Se consuma ca gustari calde sau reci, la vin sau la ceai.

# *Aperitive cu oua*

## Alivenci moldovenesti

**Ingrediente:**
1 l lapte, 300 g malai grisat, 1/2 kg branza de vaci, 1/4 l smantana, 100 g unt, 50 g faina, 4-5 oua, o lingurita cu varf sare.

**Mod de preparare:**

Intr-un lighenas sau ceaun de 3 l se pun laptele, untul, sarea si se fierbe (fara a afuma laptele). La primul clocot se adauga malaiul, amestecind ca sa nu se formeze cocoloase. Se ingroasa in cca. 5 min. dupa care se ia de pe foc. Cind e aproape rece se adauga branza maruntita, smantana, galbenusurile, faina si se amesteca.Se amesteca apoi cu albusurile batute spuma. Compozitia se pune intr-o tava (unsa cu margarina si tapetata cu faina) si se da la cuptor 40-50 min. Se taie in patrate si se servesc calde, cu smantana.

## Friganele

**Timp de preparare:** 7 min

**Ingrediente:**
4 felii de piine, 2 oua, 2 cani de lapte, 50 gr unt

**Mod de preparare:**

Se pune intr-un castron laptele si in alt castron se pun ouale batute. Feliile de piine se inmoaie in lapte, se dau prin oul batut si se pun intr-o tigaie cu untul la prajit, pina se rumenesc.Se servesc la mazare sau ca aperitiv

## Ochiuri romanesti

**Ingrediente:**
4 oua, 30 g unt, patrunjel, o lingurita rasa de sare, 2 linguri otet.

**Mod de preparare:**

Intr-o cratita de 2 l, se pune apa sa fiarba impreuna cu o lingurita rasa de sare si cu 2 linguri de otet, care au proprietatea de a coagula mai repede albusul. Se sparge fiecare ou, pe rind, intr-o ceasca, pentru a evita riscul ca vreunul sa fie alterat. Cu ceasca se da drumul mai usor oului sa alunece chiar la suprafata apei. Cu fiecare ou se procedeaza la fel. Se fierbe fiecare numai 1-2 minute, pina cind se coaguleaza albusul, galbenusul raminind moale. Daca se tin mai mult in apa clocotita, se intareste prea mult albusul. Se pot fierbe pe rind, unul sau cite doua, in vas mai mic. Se scot cu spumiera, scurse bine de apa. Se asaza pe o farfurie calda, iar deasupra lor se pun bucatele de unt si patrunjel taiat marunt. Se servesc imediat fierbinti.

## Omleta cu slanina

**Timp de preparare:** 15 min

**Ingrediente:**
4 oua, 200 g slanina afumata, 1 buc. ceapa, 1/2 buc. gogosar rosu, sare, piper, verdeata

**Mod de preparare:**

Se taie slanina in fasii lungi, dupa care se cresteaza sa aiba forma unui pieptene. Se aseaza pe fundul unei cratite de fonta si se lasa la foc mic la rumenit, se intoarce pe partea cealalta. Se adauga ceapa tocata in pestisori si cand devine aurie se rastoarna ouale batute in care s-a adaugat sare si piper dupa gust. Se orneaza pe deasupra cu fasii de gogosar si se acopera pana se coace.

Se ridica de pe foc, se pune pe un platou si se presara verdeata tocata.

## Oua umplute cu ficatei

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
5 oua, 200 g ficatei, ulei, sare, piper

**Mod de preparare:**

Se fierb 5 oua. In alta cratira se fierb ficateii. Se curata ouale si se taie in doua, scotind galbenusul. Albusul trebuie sa fie cit mai bine pastrat. Se prajeste bine ceapa in tigaie, se adauga ficateii si galbenusurile. Se aduce la o pasta omogena. Se adauga piper si sare dupa gust. Se ia de pe foc, se raceste. Se umplu albusurile cu pasta obtinuta. Se poate adauga cate putina maioneza de asupra. Se ornamenteaza cu patrunjel.

## Pasta de jumari  (crame)

**Timp de preparare:** 20 min

**Ingrediente:**
1 kg jumari, 3 linguri mustar, o ceapa tocata prin masina, 4 oua fierte tare, piper, boia de ardei, 200 grame telemea rasa marunt de tot, 3 castraveciori murati

**Mod de preparare:**

Toate ingredientele se dau separat prin masina de carne apoi se amesteca si se mixeaza pana se face pasta omogena. Daca este prea grasa din cauza jumarilor, se mai pun 1-2 oua fierte

tari.Pe felie de paine sau chiar pe paine prajita, sub forma de tartine, ornate cu gogosar rosu sau chiar cu rosii proaspete.

## Pogaci cu jumari de porc

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
20 gr drojdie, 5oo gr faina, 250 ml lapte, 2 oua, 250 gr jumari, 1 lingurita sare

**Mod de preparare:**

Se face un aluat ca pentru paine: se dizolva drojdia în putin lapte caldut. Se amesteca faina, ouale batute, laptele, drojdia dizolvata. Se framanta putin ,ca painea si se lasa la crescut intr-un loc caldut.Se servesc calde, la bere sau vin

## Snitele de pui

**Timp de preparare:** 20 min

**Ingrediente:**
piept de pui sau pulpe, oua, delikat, faina, pesmet, ulei

**Mod de preparare:**

Se dezoseaza pieptul (pulpele) se taie in bucati potrivite nu lasam halca de piept, se pun intr-un vas unde avem condimentele (putin ulei cu delikat si putin piper dupa gust), se lasa acolo pana pregatim bejamelul (din 3-4 oua depinde de cata carne avem, se bat ouale se adauaga putin lapte sau apa se presara faina si pesmetul si se amesteca sa fie o pasta) dupa care in alt vas (intins) punem putina faina amestecata cu pesmet. Luam carmea din condiment, o dam prin faina cu pesmet apoi o dam prin bejamel si se pune la foc intr-o tigaie cu ulei incins (sa fie ulei mai mult aproape sa se acopere carnea). Se rupenesc (sa aiba o culoare aurie, nu se ard!) Se servesc cu muraturi, castraveti, gogosari, dupa preferinte

# *Supe de carne*

## Ciorba ardeleneasca

**Timp de preparare:** 1 h10 min

**Ingrediente:**
1 kg tacamuri de pui, 2 morcovi, 1 telina, 2 cepe, un ardei gras, 3-4 rosii, 5-6 catei de usturoi, o felie subtire de slanina afumata, o legatura patrunjel verde, otet

**Mod de preparare:**

Se pune carnea la fiert. Se ia spuma. Apoi se adauga pe rand morcovul dat pe razatoare, telina taiata cubulete, ceapa si ardeiul gras taiate marunt. Cand ciorba e aproape fiarta (se incearca daca zarzavatul e aproape fiert), se adauga rosiile decojite si tocate marunt. Inainte cu 10 min. de a opri focul se toaca marunt impreuna, slanina, patrunjelul si usturoiul. Se adauga la ciorba. La sfarsit ciorba se acreste dupa gust cu otet.Se serveste fierbinte.

## Supa de rosii

**Ingrediente:**
Carne cu mult os de pui(cca 300 g), de vaca sau vitel, morcov, patrunjel, ceapa(cca 250 g), 1/2 l suc de rosii, 40 gorez, patrunjel, telina, sare.

**Mod de preparare:**

Supa de rosii se prepara in mai multe feluri.Carnea taiata in bucati se pune in 2 l apa rece cu o lingurita rasa de sare si se lasa sa fiarba la foc mic,circa o ora, daca este carne de vitel sau de vaca si apoi se adauga zarzavatul taiat in sferturi si ceapa.Daca este carne de pui, zarzavatul se adauga imediat, dupa ce a dat apain clocot.Cind toate sint fierte, se scoate tot zarzavatul , sau numai o parte, se pune sucul de rosii si orezul si se amesteca bine ca sa nu se lipasca de fundul oalei.Se fierbe inca 30 minute ca sa se moaie si orezul.Dacasupa este prea deasa, se ami completeaza lichidul cu apa sau suc de rosii, ca sa rezulte cca 2 l de supa, se sareaza dupa gust , sau se pune o lingurita de "Delikat".Pentru aroma, se pun frunze de patrunjel si o mica frunza de telina, tocate.Daca nu a fost carnea grasa, se pun citeva bucatele de unt sau o lingura cu untdelemn, dupa ce supa s-a luat de pe foc.Se serveste ca atare, sau se drege cu 2 galbenusuri batute bine cu 2 linguri de apa rece sau cu un galbenus si 100 ml smintina sau iaurt.

## Supa plugarului

**Ingrediente:**
350 g costita afumata, 1 ceapa mare, 2 catei de usturoi, 500 g varza alba, 375 g cartofi, 2,5 l apa fiarta cu concentrat de supa de vita, 1 felie de dovleac, 250 g rosii proaspete sau rosii cojite (conserva), 100 g fidea, 4 linguri de bulion, sare, piper macinat, 3 fire de patrunjel, 50 g telemea. (pentru 6 portii)

**Mod de preparare:**

Se taie costita in feliute. Se curata ceapa si usturoiul si se toaca marunt. Se curata varza si se taie fasii cam de 1 cm. Se curata cartofii de coaja si se taie in sferturi. Se scoate miezul de dovleac de pe coaja si se taie ca si cartofii.

Se prajeste costita intr-o cratita mare, pana ce devine crocanta. Se pune varza si se lasa sa se caleasca pana ce devine sticloasa. Se adauga ceapa si usturoiul, cartofii, dovleacul, se lasa si ei sa se caleasca putin.

Cand legumele sunt inmuiate, se toarna supa din concentrat de vita si se lasa sa fiarba la un loc cu legumele, fara capac, vreme de 15 minute.

Separat, se oparesc rosiile, se curata de pielite si de seminte si se taie marunt. Se pune fideaua in supa si se lasa sa fiarba cam 10 minute. Se pun rosiile taiate si bulionul, si se lasa sa dea un clocot. Se gusta supa de sare si de piper, se presara patrunjel tocat si branza rasa. Se mananca cu paine prajita si frecata cu usturoi.

# *Supe de legume*

## Galuste cu gris

**Ingrediente:**
Un ou, gris o data si jumatate cit greutatea oului, o lingura de ulei, facultativ.

**Mod de preparare:**

Dupa ce albusul s-a batut spuma, se adauga galbenusul si uleiul; se bat de 4-5 ori, ca sa se amestece putin, apoi se pune tot grisul.

Se amesteca compozitia usor prin rasturnare,ca sa nu lase albusul,pina cind se incorporeaza grisul. Galustele se iau numai din marginea compozitiei.

Se fierb in clocote mici,cu capacul tras putin intr-o parte, 12-15 minute. Dupa 7-8 minute, galustele se intorc cu furculita in supa.

## Supa de rosii cu usturoi

**Ingrediente:**
1 kg si jumatate de rosii, o ceapa, un morcov, un patrunjel, 3 catei de usturoi, o lingura de unt sau de ulei, 200 g orez, o lingurita de zahar, sare, 2 l zeama de carne.

**Mod de preparare:**

Se ingalbeneste in putin unt o ceapa taiata marunt. Se spala rosii bine coapte, se rup in bucati si se pun impreuna cu ceapa intr-o oala acoperita la foc mic.

Cind s-au muiat, se adauga un morcov mic si o bucata de patrunjel, orezul ales si spalat, zeama de carne, sarea, zaharul si usturoiul.

Se lasa sa fiarba acoperit trei sferturi de ora, pina ce orezul se face ca o crema. Se trece totul prin sita si se lasa sa mai dea citeva clocote, amestecind ca sa nu se prinda de fund.

## Supa taraneasca

**Timp de preparare:** 2 h55 min

**Ingrediente:**
2-3 buc. morcov, 2 buc. ceapa, o radacina patrunjel, 1/4 buc. varza, 2 fire praz, piper, sare, 100 gr. slanina afumata, 50-60 gr. grasime, 200 gr. fasole uscata

**Mod de preparare:**

Fasolea se alege, se spala si se fierbe cu o ceapa, apoi se trece prin sita. Zarzavatul se curata, se spala se taie bucatele mici si se aseaza intr-o oala la fiert.

Cind zarzavatul este aproape fiert, se adauga pireul de fasole si slanina taiata in bucatele si usor prajita in grasime. Se lasa sa fiarba mai departe supa, la foc potrivit, inca 25-30 min.

Cind este gata, se potriveste de sare si piper.

Se serveste cu verdeata pe deasupra.

# *Borsuri si ciorbe*

## Ciorba de ciuperci

**Timp de preparare:** 1 ora

**Ingrediente:**
1/2 kg ciuperci , 4 l zeama de carne(supa) , 2-3 morcovi , 1 albitura , 1 rosie , 1 ardei gras, 1ceapa, 1 galbenus , smintina, 1 lingurita Delikat , frunze de leustean si de patrunjel verde, otet, piper,6 catei de usturoi.

**Mod de preparare:**

Legumele (mai putin ciupercile) se taie marunt si se calesc in putin ulei. Se adauga ciupercile , zeama de carne ,Delikat ,piper si frunzele de leustean.Se lasa sa fiarba bine iar la sfirsit se pune mujdeiul, se lasa sa fiarba doua clocote si se adauga galbenusul amestecat cu smintina si un polonic de ciorba fierbinte. Se potriveste gustul iar la servire se pune patrunjelul taiat. Se serveste cu ardei iute.

## Bors moldovenesc cu gaina si cu taitei

**Ingrediente:**
Pentru 6 portii: o gaina nu prea tânara, 300 g taitei de casa, 1-2 cepe, 1/2 telina, 1-2 radacini de patrunjel, 1 morcov, câteva boabe piper, sare, marar, leustean si patrunjel taiat marunt si 1 l de bors acru.

**Mod de preparare:**

Gaina curatata, spalata, se taie bucati, se fierbe cu apa atât cât este nevoie. Dupa ce a fiert, se aduna spuma, se adauga putina sare. Daca mai apare spuma din nou, se aduna, apoi se sterg marginile oalei si se lasa sa fiara încet pe foc domol. Dupa ce pasarea a fiert 50-60 minute, se adauga legumele întregi crestate la capete în patru ti se lasa sa fiarba încet împreuna până va fi gata. În acest interval, se prepara taiteii de casa cu ou si cu faina cât cuprinde.

Dupa ce gaina a fiert, se scoate împreuna cu legumele, se pune pe platou, iar în supa strecurata se pun la fiert taiteii. Când taiteii sunt fierti, se potriveste supa la gust de sare si se acreste cu borsul fiert separat si curatat de spuma. La servire, bucatile de pasare se pun într-un castron, peste ele se toarna borsul si taiteii si se presara cu verdeata.

## Bors - preparatia

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**

500 grame tarite de griu, 300 grame de malai, un pahar huste sau 20 grame de drojdie, o lamaie, 2-3 felii de paine neagra

**Mod de preparare:**
Se prepara intr-un vas de lut smaltuit (daca aveti) de 5-6 litri. In el se pun taritele de griu si malaiul. Se adauga hustele (tarite si malai ramase de la alt lot de bors) pentru fermentatia lactica, sau drojdia de bere. Peste aceasta se toarna apa fierbinte sau clocotita pina ce se umple vasul, care se va pastra la loc cald.Se foloseste la prepararea borsurilor sau ca bautura racoritoare in cure de slabire. Asigura un aport deosebit in vitaminele B si P.

## Bors cu perisoare de peste

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
1 kg peste(crap), 2 cepe, 2 morcovi, 2 ardei grasi (pot fi si congelati), 2 linguri de orez, 1 felie de franzela, 1 ou, 1 lingura pasta de tomate, ulei, sare, piper, patrunjel, 1-2 l de bors (dupa gust)

**Mod de preparare:**

Pestele se spala, se curata, se taie capul si se da deoparte. Carnea se curata de pe oase. Capul se pune la fiert in 2l de apa cu sare pt. 35 de min., apoi se strecoara supa. Zeama de peste se pune din nou la fiert cu ceapa tocata marunt, ardeii si morcovii dati pe razatoare. Se fierbe totul cam 15 min. Carnea de peste se toaca la masina, se amesteca cu orezul, felia de franzela inmuiata in apa si stoarsa, sare, piper,ou. Se fac perisoare cu mina umeda si se pun deoparte. In supa care fierbe se pun pasta de tomate, borsul fiert separat si perisoarele. La sfirsit se pun doua linguri de ulei si verdeata.Se adauga in farfurie o lingura de smintina.

## Bors de hribi

**Timp de preparare:** 1 h15 min

**Ingrediente**:
100 gr. hribi uscati, 1 litru apa, 1/2 l bors, 500 gr. varza acra, 1 buc. ceapa, 2 linguri faina, 2 linguri ulei, sare, verdeata

**Mod de preparare:**
Se taie varza fin, se presara cu faina si se prajeste. Se fierb hribii, se scot din zeama, se taie marunt, se pun peste varza prajita si se toarna deasupra zeama. Se continua fierberea si cind sint gata se toarna borsul fiert, sare si verdeata. Dupa un clocot, borsul este gata.

## Bors moldovenesc

**Timp de preparare:** 2 h30 min

**Ingrediente:**

o gaina, 1 litru apa, 1 litru bors, verdeata, o legatura loboda, sare, taitei

**Mod de preparare:**

Se curata gaina si se pune la fiert cu apa rece fara zarzavat. Dupa ce a fiert, se scoate gaina pe o farfurie si in zeama se pun taiteii sa fiarba. Cind sint gata se toarna borsul clocotit, gaina taiata bucati, verdeata si loboda taiata. Se lasa sa mai dea un clocot. Acest bors nu se drege.

## Ciorba ardeleneasca de perisoare

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
oase porc, carne tocata porc si vita, ou, ceapa, morcov, telina, patrunjel radacina, ardei gras rosu si verde, morcov, zeama de varza sau bors, smintina, leustean

**Mod de preparare:**

Se caleste o ceapa potrivita impreuna cu putin ardei gras (rosu si verde), morcovii si patrunjelul taiati rondele.

Se stinge cu apa rece si apoi se pun oasele de porc (cu putina carne pe ele) impreuna cu telina taiata in cubulete mici. Cind sint fierte pe jumatate, se fac perisoare mici din carnea tocata combinata cu ou, sare, piper, un pic de Delikat si un pic de orez. Cind perisoarele sint fierte, se pune zeama de varza sau borsul(dupa gust) si se mai lasa sa fiarba cca. 15 minute. Se ia de pe foc si se pune leusteanul tocat marunt.Se serveste ca atare sau cu smintina

## Ciorba de bucatele

**Ingrediente:**
300-400 g carne, un morcov, un patrunjel, 200 g telina, o ceapa, 2 cartofi, 200 g conopida, sare de lamiie, ungalbenus, 100 ml smintina, ulei, sare,

**Mod de preparare:**

Carnea taiata in bucatele se pune la fiert in 2 l apa, impreuna cu o lingurita rasa de sare, lasindu-se sa fiarba cca 1 ora. Zarzavatul si ceapa rasa se calesc 2 min in 2-3 linguri de ulei, apoi se adauga in supa. Cind toate sint fierte se pun cartofi taiati in cubulete si conopida desfacuta in bucatele si se fierb in continuare 15-20 min, ca sa se moaie toate.

## Ciorba de burta

**Timp de preparare:** 5 h

**Ingrediente:**

Pentru 10 portii: 2 kg de burtã de vaca, 3 litri de apa, 1 kg de picioare de vaca, 150 grame de morcovi, 150 grame de ceapa, 100 grame de telina, 50 grame de usturoi, 2 grame de piper negru boabe, 500 grame de iaurt sau de smantana, 3 oua, 50 grame de faina, 100 ml otet, 100 ml ulei sau untura, sare

**Mod de preparare:**

Burta si picioarele de vaca se curata de pielite si tendoane, se spala bine, se oparesc, apoi se spala din nou cu apa rece si se asaza intr-o oala. Picioarele se sparg punandu-le la fundul vasului, iar burta se ruleaza si se aranjeaza peste picioare. Se completeaza oala cu apa si se pune la fiert cu sare. Se spumeaza in timpul fierberii. Cand burta este aproape fiarta, se adauga morcovii, telina si ceapa curatate, spalate si taiate jumatati sau sferturi. Se adauga usturoiul curatat si taiat marunt si piperul. Cand burta si picioarele au fiert se scot si se racesc. Burta se taie in felii lungi de 4-5 cm, iar carnea de pe picioare se alege ti se taie la fel, apoi se introduc in oala cu supa, care a fost strecurata si se continua fierberea pana da un clocot. Din galbenusurile batute, iaurtul sau smantana si faina cu putina zeama se pregateste sosul pentru dres si se introduce in oala. Se potriveste gustul cu sare si acreala.Se serveste cu mujdei de usturoi

## Ciorba de cartofi

**Ingrediente:**
500-600 g cartofi , morcov, patrunjel, telina, o ceapa de marime mijlocie, 3 linguri de untdelemn, bors, zeama decastraveti, suc de rosii, zeama de castraveti, suc de rosi, zeama sau sare de lamiie sau otet, leustean, tarhon,patrunjel, telina.

**Mod de preparare:**

Zarzavatul si ceapa , rase prin razatoarea cu gauri mari, se calesc 2 minute, cu untdelemnul, apoi totul se stinge cu 2 l de apa fierbinte. Cind zarzavatul este fiert, se adauga cartofii curatati si taiati in cubulete si o lingurita rasa de sare. Se fierb 15 - 20 minute, pina cind se moaie, fara sa se zdrobeasca, apoi ciorba se sareaza si se acreste dupa gust. Vara, se pun odata cu cartofii, un ardei si o rosie, taiate in felii. Pentru aroma, se adauga cite putin din fiecare frunza de verdeata. Tarhonul ii da un gust foarte bun. Se serveste ca atare sau dreasa numai cu galbenus, sau cu galbenus sau cu smintina sau iaurt.

## Ciorba de cartofi cu sos romanesc

**Ingrediente:**
700-800 g cartofi vechi sau noi, o ceapa, 25 g faina, 3 linguri untdelemn, bors, zeama de castraveti, zeama sau sarede lamiie, boia sau pasta de ardei, tarhon, leustean, patrunjel, sare, 10 - 100 ml smintina.

**Mod de preparare:**

In circa 1 1/2 -2 l apa (simpla sau in care au fiert oase proaspete sau afumate impreuna cu o ceapa taiata in sferturi) clocotita, se adauga cartofii taiati in cuburi de 2 cm si 1/2 lingurita cu sare, lasindu-i sa fiarba pina ce se moaie (cca 15 miute).Apa se va pune in functie de substanta

cu care se va acri ciorba, ca aceasta sa nu fie prea rara.Intre timp, se prepara, sosul romanesc.Faina se amesteca intr-o tigaita, pe foc mic, pina cind capata culoarea maro-deschis, amestecind tot mereu ca sa nu se arda, apoi se ia de pe foc, adaugind untdelemnul si o ceapa rasa fin, un virf de lingurita cu boia dulce, amestecindu-se toate un minut ca numai la caldura tigaitei ceapa sa-si dezvolte aroma.Se adauga, apoi, cite putin din supa, amestecind ca sa nu seformeze cocoloase, se desarta peste restul de supa, se acreste dupa gust, se adauga sare, daca este cazul sise completeaza lichidul cu apa, daca este necesar.Dupa ce a fiert citeva clocote, se ia de pe foc se adauga aromele,din fiecare cite putin si se drege cu smintina.

Se poate prepara mai simplu si mai repede astfel.Untdelemnul se infierbinta cu o lingurita de ceapa rasa fin 1/2 minut la foc mic, direct in oala, fara sase rumeneasca, se pune imediat boiaua sau pasta de ardei, si, dupa ce s-a amestecat de 2 ori, se stinge cu apa simpla.Cind clocoteste, se pun cartofii si, dupa ce acestia au fiert, faina diluata cu apa rece se amesteca cu supa, completindu-se cu acreala dorita si cu apa; se adauga o lingurita cu "Delikat" sau sare , daca este necesar.Dupa ce a fiert citeva clocote, se ia de pe foc si se drege cu smintina.

## Ciorba de fasole cu ciolan afumat

**Timp de preparare:** 2 h30 min

**Ingrediente:**
1 kg fasole uscata alba, 2 cepe, 2 morcovi, 1/2 capatana telina, 1 radacina patrunjel, 1 ardei gras, 2 linguri pasta de tomate, 1 lingurita cimbru pisat, 1 ciolan afumat cca 1,5 kg, 5 l apa

**Mod de preparare:**

Se pune fasolea in apa rece cu 10 ore inainte de a se gati, se opareste de 2-3 ori si se scurge apa, dupa care se pune la fiert impreuna cu ciolanul afumat in apa rece. Se ia spuma de cate ori este nevoie. Se incearca fasolea, se capteaza cateva boabe in lingura si se sufla usor spre ea, daca se cojeste, adaugam zarzavaturile intregi si lasam sa fiarba pana cand carnea de pe ciolan se decojeste iar fasolea incepe sa se farame. Scoatem osul de la ciolanul afumat si zarzavaturile fierte. Adaugam pasta de tomate si cimbrul si dregem de sare.Se serveste cu salata de ceapa rosie sau muraturi.

## Ciorba de loboda

**Ingrediente:**
1/2 kg loboda, 1/2 l bors, zeama sau sare de lamiie, sau otet, o ceapa mica, un virf de cutit de piper, 4-5 catei deusturoi, leustean, un galbenus, 100 ml smintina sau iaurt, sare.

**Mod de preparare:**

Loboda se spala, fara sa se rupa frunzele, in 2-3 ape; apoi se rup frunzele si virfurile fragede, se iau manunchi, se taie felii mai late care se vor pune in 1 1/2 l apa clocotita, impreuna cu ceapa taiata marunt si se vor fierbe circa 30 minute.Ciorba se acreste cu bors sau cu alta substanta acra.Se poate pune si o lingurita cu virf de "Delikat" sau un virf de cutit de piper, se adauga sare cit mai este necesar si 1-2 linguri cu untdelemnin care se pune un virf de boia

dulce, ca in reteta precedenta, pentru aspect.Se drege ca si ciorba de salata,apoi se sareaza si, pentru aroma, se adauga usturoi tocat si leustean.

## Ciorba de miel

**Ingrediente:**
cap si maruntaie de miel, morcov si patrunjel cca 250 g, o ceapa de marime mijlocie, o lingura orez, bors, zeama sau sare de lamiie sau otet, un galbenus, 100 ml smantana sau iaurt, sare, tarhon, leustean.

**Mod de preparare:**
Pentru o ciorba de 3-4 l, este suficient capul, daca acesta este intreg, cu putin git si capetele osoase ale pulpelor,sau circa 1/2 kg alta carne cu mai mult os (piept). Capul intreg cu 1/3 din git, plus capetele osoase ale pulpelor se pun intr-o oala cu 2 l apa rece si se lasa la o parte 15 minute, ca sa se dizolve substantele hranitoare care vor da gust si aroma ciorbei. In acest timp, zarzavatul si ceapa, rase prin razatoarea cu gauri mari, se calesc 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, intr-o oala de 5-6 l, amestecind mereu; apoi se adauga carnea cu apa in care a stat si o lingurita de sare. Se firbe 50-60 minute; se adauga apoi orezul, se amesteca bine ca sa nu se lipeasca de fundul oalei si se lasa sa fiarba inca 20 minute. Se acreste, dupa gust, cu bors sau cu alta substanta acra,completind lichidul pina la circa 3 l sau mai mult, daca ciorba este prea deasa, lasind sa mai fiarba citeva clocote. Carnea se scoate de pe oase si se adauga in ciorba. Pentru aroma este indicat tarhonul, sau leusteanul.

Cind este complet gata, se mai sareaza dupa gust. Daca se pregateste ciorba in cantitate mai mare se pun si maruntaie. Plaminii se taie bucati cit se poate de mici ,rinichiul se taie in bucatele, ca sa poata intra apa in canale si sa le spele bine. Ficatul se taie in bucati mici si se adauga in ciorba, cind toate sint fierte (se fierbenumai 5 minute, ca sa nu se intareasca). Din cap si maruntaie, se pot pregati circa 8 l ciorba; se maresc cantitatile celorlalte ingrediente preportional cu cantitatea de ciorba, procedind exact ca mai sus.

## Ciorba de perisoare

**Ingrediente:**

Un morcov, un patrunjel, 1/2 telina, zeama de varza, bors, sare de lamiie, sau otet, o ceapa de marime mijlocie,leustean, untdelemn, un galbenus, 100 ml smantana (iaurt), sare, 200 g carne vitel, orez, albus de ou, piper,patrunjel.

**Mod de preparare:**

Zarzavatul si ceapa se rad prin razatoarea cu gauri mari si se calesc 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, ca sa-si dezvolte aroma, apoi totul se stinge cu 2 l de apa fierbinte sau rece (in caz ca se pun si oasele de la carne)si se adauga o lingurita de sare. Se lasa sa fiarba circa 30 de minute, pina cind se pregatesc perisoarele. Carnea se trece prin masina de tocat de 2 ori, impreuna cu o lingurita de ceapa tocata. Daca se pune piept de pasare, se poate adauga si pielea de la git de la spate, cu toata grasimea prinsa de ea. La tocatura se adauga albusul,orezul spalat si bine scurs, o lingurita cu virf de faina, un virf de cutit de piper, sau pentru regim, numai marar si  patrunjel tocat si 1/2 lingurita de sare. Se amesteca bine, apoi se

ia cu lingurita din compozitie, se pune in palma udata cu apa rece, se rasuceste sa capete forma rotunda si i se da repede drumul in supa clocotita. Daca este compozitia prea moale, perisoarele se pot modela direct in lingurita si li se da drumul in supa. Cind toate perisoarele sint gata, se lasa sa fiarba supa in continuare acoperita 30-40 minute. Cind sint toate fierte, se adauga borsul sau alta acreala, dupa gust, lasind sa fiarba 2-3 minute. Se ia de pe foc, se aromeaza potrivind gustul cu sare si acreala.

## Ciorba de peste dreasa ca la Sulina

**Timp de preparare:** 1 h20 min

**Ingrediente:**
1,5 kg, peste,  150 gr. morcovi, 250 gr. ceapa, 100 gr. albitura, 400 gr. cartofi rosii, 300 gr. smintina sau iaurt, 3 oua, 2 legaturi verdeata, 100 ml ulei, lamiie si sare dupa gust

**Mod de preparare:**

Morcovii, ceapa si albitura se curata, se spala, se taie julien si se calesc in ulei, prin inabusire, pina ce incep sa se inmoaie. Se stinge cu apa clocotita, si se continua fierberea.
Cartofii curatati, spalati si taiati in cubulete, se pun la fiert cu legumele. Dupa ce au fiert 10-15 minute, se pune pestele curatat, spalat si portionat, rosiile taiate in bucati, sarea si bulionul si se lasa sa fiarba circa 10 minute. Se acreste cu zeama de lamaie. Ouale batute cu putina sare se amesteca bine cu smintina, se subtiaza cu zeama si se toarna treptat in ciorba fierbinte, amestecindu-se usor. Se adauga o legatura de verdeata taiata marunt si se mai da o data in clocot. Restul de verdeata se presara in farfurie.

## Ciorba de potroace

**Timp de preparare:** 2 h30 min

**Ingrediente:**
maruntaiele, aripile si o parte din spinarea unei pasari, 2-3 oase de vaca, 1 buc. morcov, 1/2 buc. radacina de patrunjel, 1/2 buc. pastirnac, 1/2 buc. telina, 2 linguri orez, 1 l zeama de varza, o legatura leustean, sare, 1/2 l apa

**Mod de preparare:**

Se spala bine oasele si se aseaza intr-o oala pe foc, unde se lasa sa fiarba 1-1 1/2 ora, dupa care se strecoara. Se spala bine bucatile de pasare, se verifica bine sa nu ramina tuleie sau puf, se introduc in zeama in care au fiert oasele si se sareaza usor. Se inlatura spuma, de citeva ori, pina cind nu se mai formeaza si se adauga zarzavatul curatat, spalat si taiat fin. Se lasa sa fiarba la foc potrivit, in oala acoperita. Cind carnea este aproape fiarta, se pune zeama de varza fiarta separat. Cind clocoteste ciorba, se adauga orezul fiert si clatit in apa rece, iar dupa unul-doua clocote, se trage oala de pe foc. Se potriveste de sare si de acreala, iar pe deasupra se presara verdeata tocata fin.Se potriveste de sare si de acreala, iar pe deasupra se presara verdeata tocata fin

## Ciorba de sfecla

**Ingrediente:**
1/2 sfecla, morcov, patrunjel, ceapa (toate 200 g ), un cartof de marime mijlocie, 2-3 linguri untdelemn, leustean,patrunjel, sare.

**Mod de preparare:**

Zarzavatul si ceapa, rase prin razatoarea cu gauri mari, se calesc in untdelemn 2 minute, adaugindu-se apoi cca 1 1/2 l apa fierbinte; se fierbe 30 minute.Sfecla curatata si rasa prin razatoarea cu gauri mari si cartoful taiat in cubulete se adauga si se fierb in continuare pina ce se moaie toate.Se acreste apoi cu bors, zeama sau sare de lamiie, sau otet, completind lichidul ca sa nu fie ciorba prea deasa.Se potriveste gustul cu sare, lasind sa mai fiarba citeva clocote si se adauga frunzele pentru aroma. Nu se drege.Se poate servi si rece.

## Ciorba de tarhon cu carne de pasare sau vita

**Ingrediente:**
Maruntaie de pasare , sau piept de vita, morcov, patrunjel, telina, o ceapa mijlocie, 20 g orez, un galbenus, 100 mlsmintina sau iaurt, 2 linguri de untdelemn, bors, zeama sau sare de lamiie, sau otet, tarhon, sare.

**Mod de preparare:**

Carnea , taiata in bucatele, se pune la fiert in 2-3 l apa rece (depinde cit este de batrina carnea; daca fierbe mai mult ciorba scade).Zarzavatul si ceapa, rase prin razatoarea cu gauri mari, se calesc 2 minute in untdelemn,apoi se adauga in supa, impreuna cu o lingurita rasa de sare.Cind toate sint aproape fierte, se pune orezul, se amesteca bine ca acesta sa nu se prinda de fundul oalei si se lasa sa fiarba circa 30 minute; apoi ciorba se acreste dupa gust.Daca s-a acrit cu bors, se lasa sa mai fiarba citeva clocote si apoi se ia de pe foc, se drege, ca si ciorbele precedente si se sareaza.Pentru aroma, se adauga o lingurita cu virf de tarhon taiat marunt.Se poate pregati la fel, fara carne.

## Ciorba de varza alba cu sos romanesc

**Ingrediente:**
1/2 kg ciolan de porc afumat, o varza de cca 6-700 g , o ceapa mijlocie, 1 kg rosii, o lingurita cu virf faina, 2 linguri untdelemn, 100 ml smintina, cimbru, marar, sare.

**Mod de preparare:**

Carnea se pune la foc in 3 l apa rece.Dupa 1 1/2 ora, se adauga varza taiata in felii subtiri, ceapa taiata marunt si o crenguta de cimbru. Cind sint bine fierte si carnea si varza, ciorba se sareaza si se acreste, dupa gust, cu sucul stors din rosii. Faina se pune intr-o tigaita, fara grasime, amestecind mereu la foc mic, pina cind se rumeneste si capata culoarea maro deschis. Apoi tigaita se trage de pe foc, se pun 2 linguri cu untdelemn si, facultativ, o lingurita cu virf de ceapa rasa fin sau taiata marunt. Se amesteca putin, ca numai la caldura tigaitei ceapa sa-si

dezvolte aroma si faina sa se incorporeze in untdelemn.Totul se stinge cu ciorba fierbinte,adaugata cite putin, la inceput, ca sa nu se formeze cocoloase, si apoi se toarna in restul de ciorba. Se completeaza lichidul, daca a scazut prea mult. Se lasa sa fiarba citeva clocote, ca sa se lege cu faina, apoi se ia de pe foc. Smintina se bate bine, cu o lingura de apa rece, adaugind si putina ciorba fierbinte; apoi se toarna totul in restul de ciorba imediat ce aceasta s-a luat de pe foc si se amesteca bine. Pentru aroma, se adauga marar si o mica frunza de telina, taiate marunt.

## Ciorba de verdeturi

**Ingrediente:**
2 l apa, 1 l bors, o farfurie adinca plina cu verdeturi, 3 linguri de orez, o bucatica de zahar, sare, un galbenus, doua linguri de smintina.

**Mod de preparare:**
Se pun la fiert intr-o oala cu apa frunze de loboda, frunze de sfecla, cozi de ceapa verde, marar, patrunjel si leustean dupa gust, taiate marunt.
Se adauga borsul fiert separat si strecurat, sarea, zaharul si orezul ales si spalat.
Se lasa sa fiarba. Se serveste dreasa cu cu galbenus si smintina.

## Ciorba din carne de ovine

**Ingrediente:**
1/2 carne de berbec sau de oaie fara grasime, morcov, patrunjel, o ceapa de marime mijlocie , 2 ardei grasi, 250 g rosii, 2 cartofi de marime mijlocie , o felie de varza dulce, bors, zeama de varza, zeama sau sare de lamiie, marar, cimbru, tarhon, piper, sare.

**Mod de preparare:**

Carnea taiata in bucatele se pune in 3 l apa rece cu o lingurita rasa de sare, lasindu-se sa fiarba, circa o ora, la foc mijlociu. Zarzavatul si ceapa, rase prin razatoarea cu gauri, mari, se calesc separat, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, apoi se adauga in supa, impreuna cu varza taiata ca fideaua, lasindu-se sa fiarba impreuna pina cind se moaie bine carnea (trebuie sa fiarba cca 2-3 ore; daca este mai batrina, chiar mai mult). In oala sub presiune, fierbe in jumatate de timp impreuna cu zarzavatul care se caleste inainte direct in oala; apoi, se adauga apa rece cca 2 l si carnea, o lingurita rasa de sare, se asaza capacul si se lasa sa fiarba cca 1 1/2 ora,calculind timpul, de cind au inceput sa iasa primii vapori prin ventil; atunci, se reduce focul la minim si se fierbe in continuare. Cind s-a scurs timpul afectat fierberii, se raceste oala, si se desarta continutul in oala obisnuita. In oricare varianta se pregateste ciorba, cind carnea este bine fiarta , se pun cartofii taiati in cuburi mici, ardeii si rosiile taiate felii, sau numai suc de rosii (iarna), cimbru si marar.Cind toate sint fierte, se sareaza, se acreste,completind lichidul dupa gust, si, pentru aroma, se adauga frunze de tarhon sau leustean si un virf de cutit cu piper (facultativ).

## Ciorba taraneasca

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
1/2 kg. carne de vaca, 1-2 buc. ceapa, 2 buc. morcov, 1 fir praz, 1 buc. pastirnac, 1 buc. radacina de patrunjel, 1/2 buc. telina, 2 buc. cartofi, 2 buc. rosii, 1/2 lingura bulion, 2 l apa, sare, patrunjel, leustean, 1/2 l zeama de varza, 2 linguri orez

**Mod de preparare:**

Se spala carnea, se taie in bucati potrivite si se aseaza intr-o oala cu apa si sare, la foc. Cind incepe sa clocotesca, se scoate spuma de mai multe ori, pina cind nu se mai formeaza, apoi se adauga o parte de sare. Se curata zarzavatul, se spala si se taie marunt sau se rade pe razatoare, dupa care se introduce in ciorba. Cind carnea si zarzavatul sint aproape fierte, se adauga orezul, ales si spalat. Rosiile, curatate de pielita, de simburi si taiate felii, se adauga ceva mai titziu. In lipsa rosiilor, se pune bulionul dizolvat intr-o lingura de supa. Se lasa sa mai fiarba 10-15 minute. Separat, se fierbe intr-un vas zeama de varza si, cind clocoteste, se toarna prin strecuratoare in oala cu ciorba. Dupa ce ciorba a mai dat citeva clocote, se potriveste de sare si de acreala, mai adaugind daca este necesar zeama sau sare de lamiie dizolvata in apa. Cind este gata, se adauga frunzele de patrunjel si de marar tocate marunt.

## Ciorba taraneasca de pasare

**Timp de preparare:** 2 h30 min

**Ingrediente:**

1 pui mijlociu, 1 buc. morcov, 1 buc. radacina patrunjel, 1 buc. telina, 1 buc. ceapa, 2 buc. cartofi, 1 buc. ardei gras, 150 gr. mazare boabe, 10-15 pastai de fasole, 8-10 buc. rosii, o lingura ulei, sare, verdeata, leustean, 2 l apa

**Mod de preparare:**

Pasarea curatata si spalata se taie in bucati si se pune la fiert intr-o oala cu apa rece si putina sare. Dupa ce a dat in clocot se aduna spuma si se fierbe in continuare la foc domol. Se adauga apoi ceapa taiata marunt. Zarzavaturile se curata, se spala, se taie fideluta sau cuburi si se calesc in ulei. Dupa ce carnea este aproape fiarta, se adauga zarzavaturile calite, mazarea si fasolea verde taiata in bucati si cartofii curatati si taiati cuburi. Se lasa sa dea citeva clocote si se adauga rosiile oparite, curatate de pielita si taiate in felioare. Cind totul este fiert se potriveste de sare si se mai da un clocot. Se ia vasul de pe foc si se adauga leusteanul taiat marunt.Se serveste fierbinte, cu verdeata tocata marunt

## Ciorbita de vacuta

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**

1/4 kg carne de vacuta, 1 conopida mica, 1 ceapa mica, 2 morcovi mici, 1 patrunjel mic, 1 ardei verde mic, 1 lingura otet, 3 linguri bulion, sare, Delikat, piper alb, tarhon, leustean, 2 catei usturoi

**Mod de preparare:**

Se pune la fiert carnea de vacuta in apa rece cu 1/2 lingura Delikat. Cand este aproape gata, se adauga ceapa taiata in 6, morcovii si patrunjelul rasi, ardeiul taiat felii subtiri. Peste 10 minute se pune si conopida, si peste 5 minute otetul si bulionul.Se poate servi cu iaurt sau smantana, dar e important sa fie fierbinte

# *Fripturi*

## Antricot de vitel in staniol

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
Pentru 4 persoane:4 antricoate de vitel cu os, ulei, sare, piper, condimente pentru friptura de vitel, folie de aluminiu

**Mod de preparare:**

Se spala antricoatele. Se ung cu ulei, se dau cu sare si piper si condimente dupa gust. Se impatureste fiecare antricot in folie de aluminiu si se pune in tava de la cuptor care in prealabil s-a incins. Se lasa la cuptor in jur de 20 de minute.Cand sunt gata se scot din folie si se pun pe farfurie cu tot cu sosul lasat de carne. Este mult mai gustos decat friptura la gratar.Se serveste cu cartofi prajiti si sos remoulade.

## Babic de Buzau

**Timp de preparare:** 36 min

**Ingrediente:**
10 kg pulpa de vitel dezosata, 10 kg pulpa de porc degresata si desosata, 20 linguri boia dulce, 5-10 boia iute, sare, intestin subtire de manzat

**Mod de preparare:**

Babic este un un nume sarbesc care se citeste Babici. Se spune ca cel ce a adus reteta de acest salam de casa a venit din Serbia si chiar exista o legenda care spune ca atunci cand Imparatul Napoleon fiind in retragere din dezastruoasa campanie din Rusia, a poposit o noapte la Buzau, fiind gazduit de boierul Vernescu (azi exista casa memoriala Vernescu, pe str. Razboeni). Printre delicatesele locale servite, de gazda, la masa a fost tuica de Lopatari, branza de burduf de Penteleu, dar si babic adus de starostele sarbilor (gradinarilor legumicultori) buzoieni, pe care imparatul le-a apreciat foarte mult. La plecare i-au dat in dar cateva butelcute din lemn de dud cu tuica, cateva burdufe de branza si vreo 20 de babici, de care se spune ca a fost tare incantat si drept multumire a lasat gazdei cateva randuri de multumire scrise de insusi inparatul Napoleon.

Babicul se mai intalneste si in alte zone, dar ca cel de Buzau nu se face nicaieri. El este facut toamna tarziu dupa ce da bruma in gradinile de zarzavat si timpul este rece fara sa inghete apa. De mare impotanta este insasi incaperea in care se prepara babicul, care trebuie sa fie racoroasa fara ca sa aibe ferestre in care sa nu bata direct soarele, bine aerisita. Sarbii cand isi fac casa ei fac special o camera care sa intruneasca aceste conditii, de obicei fiind orientata catre nord, nord-vest, cu ochiuri de geam, dispuse fata in fata, care sa permita sa se faca un curent, prevazutre cu sita deasa sa nu intre musca. Babicul dupa ce este umplut si presat se

pune la uscat in pod care este invelit cu tigla si are cel putin doua cubele de aerisire. Daca nu ai acest pod se poate pune la streasina in care sa nu bata soarele.

Am avut oscazia sa cunosc mai multe retete de babic. Adevaratul babic de Buzau insa are o reteta unica si cu un proces de fabricare bine stabilit. Daca este respectata reteta si procesul de fabricatie un babic poate fi pastrat la loc umbrit si aerisit chiar si un an de zile, numai ca pentru a fi feliat iti trebuie fierastrau, asa de tare se face prin uscare.

**Ingrediente:** pulpa de de vita si in aceiasi cantitate pulpa de porc degresata. Unii incearca sa puna si carne de oaie sau de cal dar acesta nu mai este babic. Un alt ingresient de mare importanta si care da aspectul, gustul si rezistenta in timp este boiaua dulce si boiaua iute de ardei rosi. Sarbii isi fac ei acasa aceasta boia din ardei capia, pentru boia dulce si ardeii iuti, care se pun la uscat cu vrej (tulpina) cu tot in podul casii imediat dupa Sf. Maria Mare. Cand ardeii se usuca, de se sparg usor cand sunt strinsi intre degete, se dau prin masina de macinat cu seminte cu tot de se obtine o pudra fina. Al doilea condiment este sarea si atat.

Carnea proaspata se da prin masina de tocat cu sita potrivita si se lasa cateva ore sa se raceasca. Atentie, carnea tocata se va pune numai in covata din lemn de plop. La fiecare kg de carne tocata se pune cate 3-4 lunguri de boia dulce si se framanta circa o jumatate de ora ca sa lege. Se fac bulgari cat pumnul si se pun pe o plansa din lemn de stejar si se lasa sa se odihneasca 12 ore. Se reia operatiunea de framantat, cand se pune si boia iute dupa gust si sare, pana cand carnea devine pastoasa si se leaga. Se fac iar bulgari si se lasa circa 6-12 ore la macerat tot pe plansa de lemn. Apoi se framanta si se fac chiftele de tocatura si se frig neaparat pe jar sau in tigaie fara grasime, ca sa se deguste compzitia daca este sarata si condimentata cat trebuie. In situatia in care mai este necesar sa se mai sareze sau sa se condimenteze cu boia este strict necesar ca tocatura sa fie stransa cat mai neted in covata si sa se lase cel putin o ora dupa care se umple intestinul.

De mare importanta este membrana babicului. Ea trebuie sa fie intestin subtire de manzat de cel putin 200 kg dar nu mai mare de 350 bine curatat cu cutit de lemn si pus la sare 3-5 zile, iar inainte de folosire se clateste cu apa rece si se scurge bine trecandu-l prin mana stransa bine.

Umplerea se face cu masina de tocat cu palnie mare speciala, avandu-se grija sa prinda bule de aer. Un baton de babic trebuie sa fie de 40 de cm lungime si inca de la inceput trebuie sa fie ceva mai tare. Dupa umplere se leaga la capete strans cu ata de canepa.

Urmeaza operatiunea de calcare cu sticla sau sucitorul in scopul eliminarii bulelor de aer, ce ajung la membrana. Pentru a se elimina aceste bule se inteapa cu acul membrana pe intreaga suprafata cat mai des. Dupa ce s-a terminat aceasta operatiune si ne-am convins ca babicul nu are in interior aer, punem babicii pe o plansa de lemn, uscata, iar deasupra punem o alta plansa uscata tot de lemn peste care se aseaza greutati (cam 2 kg de fiecare babic). La 12 ore se umbla ca sa se intoarca plansele pe partea uscata, si se dubleaza greutatile. Dupa 2-3 zile de presare se scoate babicul la uscat in podul casei. Se usuca circa 5-7 zile dupa care se da la un fum rece si nu prea puternic cateva ore.

Pe parcursul iernii, babicul se pastreaza agatat la grinda in pod, iar spre primavara se impacheteaza in hartie de ziar legata la capete si se pune inapoi pe grinda din podul casei, sau intr-o magazie bine aerisita.Babicul poate fi servit ca aperitiv, dar si la prepararea altor mancaruri: ciorbe de verdeturi, omlete, pilafuri, tocane, ba si la sarmale si alte tocaturi in loc

de condiment etc. Cand este servit ca aperitiv se bea tuica de pruna de Buzau sau bere rece, iar la mancaruri un vin rosu de Blajani sau o bere rece.
Multumiri domnului Marian Radulescu, autorul retetei

## Friptura de porc cu sos de bulion si vin

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
1 kg. carne de porc, cu putina slanina, ulei ,vin rosu, catei de usturoi, 4 cutiute de bulion din comert sau suc de rosii, sare, piper, dupa gust

**Mod de preparare:**

Se taie felii potrivite carnea de porc si se asaza intr-o tava, care in prealabil a fost unsa cu undelemn. Se presara un praf de sare si se pune tava la cuptor, aproximativ 20 min. Se intoarce carnea sa se rumeneasca si se stropeste cu vin.Usturoiul se piseaza si se amesteca cu sare si apa pentru a nu prinde un gust rau cind se pune peste friptura fierbinte. Cind carnea este rumenita pe ambele parti, se adauga sucul de rosii sau bulionul amestecat cu vin, se lasa sa scada vreo 20 min, dupa care se inchide cuptorul si se pune usturoiul din abundenta.Se serveste cu mamaliguta si cu salata acra

## Friptura inabusita condimentata

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
1 kg de carne de porc, 4-5 catei de usturoi, o ceapa potrivita, 150 ml suc de rosii, 250 ml vin rosu sau bere, un paharel de tuica (optional), sare, piper, oregano, cimbrisor, busuioc, boia, un varf de cutit de mustar, Delikat, 30 g. margarina sau unt.

**Mod de preparare:**

Se taie carnea in bucatele potrivite.In tigaia unsa cu margarina se caleste ceapa taiata marunt impreuna cu usturoiul si el taiat marunt, dupa care se adauga bucatile de carne, peste care se toarna vinul sau berea, tuica si sosul de rosii, se condimenteaza cu toate condimentele de mai sus dupa gust, se pune putina apa daca mai este cazul ca sa acopere carnea si se lasa la foc mic, acoperita.Se lasa sa scada pana sa rumeneste carnea sau daca doriti se poate lasa cu putin sos.Se poate servi impreuna cu cartofi la tava si muraturi!

## Mititei

**Ingrediente:**
1 kg carne de vaca de la ceafa, 200 g seu de vaca, piper, ienibahar, coriandru, cimbru, 3-4 catei de usturoi, sare,o lingurita cu varf bicarbonat.

**Mod de preparare:**

Carnea si seul se trec prin masina de tocat de 3 ori. Usturoiul se zdrobeste impreuna cu o lingurita rasa de sare, cu dosul unei linguri, adaugand 200 ml apa calduta si amestecand bine. Apoi, se strecoara peste carne,adaugand si bicarbonatul, ca mititeii sa creasca la prajit si sa devina pufosi. Pentru aroma se pune cate un varf de lingurita cu enibahar si coriandru; in lipsa lor se poate pune o lingurita rasa de cimbru pisat.Tocatura se amesteca si se bate bine cu mina pana cand se omogenizeaza, apoi se pune intr-o punga de nailon si se introduce in frigider, unde se lasa pana a doua zi. Prin masina de tocat la care s-a montat tubul pentru facut carnati, se trece din nou carnea. Prin tub vor iesi carnaciorii (mititeii) care se rup cu mana, pe masura ce ies. Se aseaza pe un platou uns cu untdelemn, fara sa se lipeasca unul de altul si apoi pe deasupra, se ung. Mititeii se pot modela si intre palmele udate cu apa sau unse cu untdelemn. Se ia cite o lingura plina de tocatura si se rasuceste intre palme, pana ce capata forma de carnacior de cca 2 cm grosime si 8-10 cm lungime. Cel mai bun gratar pentru pentru mititei este cel cu carbuni, deoarece caldura radiaza de jos in sus, formindu-se o crusta pe partea de jos a mititeilor, care nu va permite sucului din carne sa se scurga; astfel, mititeii isi vor pastra suculenta si fragezimea.

Mititeii se pun pe gratarul incins de care se dispune, fara sa mai fie nevoie sa se unga si acesta, mititeii fiind deja unsi cu untdelemn. Se prajesc 4-5 minute pe o parte, apoi se intorc pe toate partile, pana cand se rumenesc frumos. Se servesc imediat fierbinti, cu mustar.

## Pui pe sticla

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
un pui intreg de aprox. 1 kg, Delikat, piper, sau alte condimente, 1/2 l apa

**Mod de preparare:**

Dupa ce se dezgheata puiul si se spala bine si in interior (aveti grija sa nu mai ramana nimic inauntru), se condimenteaza cu verdeata, piper si eventual alte condimente. Separat, se umple o sticla de bere de 0.500 l cu apa rece.

Puiul se introduce pe sticla, apoi se pune intr-o oala (sau tava mica) unde veti pune 1/2 l apa. Se da la cuptor aproximativ 2 ore (puteti sa lasati puiul mai mult pentru a se rumeni).

Aveti grija cand il puneti in cuptor, sa taiati gatul. Din cand in cand, il mai puteti scoate, iar cu zeama care s-a adunat in cratita puteti sa luati cu o lingura si sa turnati pe el. Se scoate dupa ce s-a rumenit.Se poate servi cu cartofi piure sau pai si cu muraturi.

## Purcel de lapte

**Mod de preparare:**

Oparesti purcelul si-l cureti cu faina de porumb sau, mai bine, cu saciz, asa cum se curata capul de vitel sau de porc, pina cind devine alb cum e coala de hirtie.

Il sarezi.
Daca-l pui la tava, aseaza mai intii pe fundul tavii mici betisoare, improvizind astfel un gratar, ca sa nu se lipeasca.
Daca-l pui la frigare, aseaza mai intii frigarea pe carbuni, pina se inroseste. Apoi o introduci in purcel si-l bagi la cuptor.
Il ungi din cind in cind cu untdelemn fin si, cind s-a rumenit pielea, cu rom. Atit.
Ca salata e recomandabila varza rosie cu otet de vin si untdelemn bun, sau andivele.

din Al. O. Teodoreanu - DE RE CULINARIA

## Rulada de cotlet cu pasta de mici

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
cotlet desosat, pasta de mici, vin alb sec, usturoi, piper

**Mod de preparare:**

Se taie din cotlet suvite de 4-5 mm grosime si lungi de 15-20 cm, care sa aibe si putina grasime, foarte subtirecel mult 2 mm. Se pune la bait facut din vin alb sec 150 ml, 5-6 catei de usturoi pisati, piper boabe, cimbru, si se da la rece circa o jumatate de ora. Se scoate de la bait si se pune pe fata fara gresime pasta de mici facutsa sul cat s-o cuprinda cotletul pe care in coasem cu grija sa nu piarda suc la fript.

Se pune pe gratar cu jar nu prea iute si se intoarce mereu, cu pas mic mereu in aceiasi directie,fara ca grasimea sa se arda prea tare. Se frige circa 25-30 minute ca sa fie patrunsa si pasta.

Se poate face si in folie de aluminiu numai ca de frige 45-50 min la foc mai iute. Cand se merge la iarba verde operatiunea se face de acasa si fiecare rulou se unge cu ulei si cu mujdei.Se taie in rondele gorase de circa 1-1,5 cm grosime dupa care se scoate ata.

# *Mancaruri cu carne*

## Ardei umpluti cu carne

**Ingrediente:**
6-8 ardei de marime mijlocie, 1/2 kg rosii, patrunjel, o frunza de telina, 30 g faina, untdelemn, 400 g carne de porc,60-100 g orez, sare, piper, 100-200 ml smantana, 60 g faina, zeama sau sare de lamaie, otet, ceapa, marar, suc derosii, boia.

**Mod de preparare:**

Ardeii se curata de seminte, se spala, se scurg de apa. Carnea se trece prin masina de tocat, impreuna cu o ceapa mica, taiata marunt si calita, un minut, cu 2 linguri de untdelemn. La tocatura se adauga orezul curatit de impuritati, spalat si scurs, 1/2 lingurita cu sare, un varf de cutit cu piper, patrunjel sau marar taiat marunt si apa (de 2 ori cit orezul). Se bate bine tocatura si se umplu ardeii. Se asaza intr-o cratita potrivita ca marime, apoi se toarna la inceput peste ei, sucul din rosii, completind cu apa pina la nivelul lor (jumatate suc,jumatate apa) si lasindu-i sa fiarba la foc mic, acoperiti, 40-50 minute. Dupa 20 minute, se intorc in sos. Cind sint fierti, se freaca faina cu 2 linguri de apa rece si se amesteca cu sosul, lasindu-l sa fiarba citeva clocote,ca sa se lege ca o smantana subtire. Mincarea se sareaza dupa gust si se presara cu frunze de patrunjel si telina taiate marunt. Se servesc ca atare, sau cu smantana, la masa.

## Caltabosi

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
1 kg. orez, 1/2 kg ficat de porc, 1/2 de plaman, 1,5 kg de carne de la cap, 1 inima, 300 gr. de slanina de langa cap,intestine mai groase de la porc, 1 ceapa, sare, piper, cimbru, maioran

**Mod de preparare:**

Carnea, plamanii, inima si 150 gr de slanina se pun la fiert. Cand se vede ca sunt cam pe jumatate fierte, se pune si ficatul.
Orezul se fierbe separat.
150gr. slanina se prajeste, apoi se pune si o ceapa la prajit.
Dupa ce toate organele si carnea sunt fierte se toaca toate si se amesteca cu slanina prajita, ceapa si orezul. Se condimenteaza cu sare, piper, cimbru, maioran si se framanta bine, avand grija sa nu se sfarme prea tare orezul.

## Carnati preparati in casa

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
carne de porc de la gat, pulpele din fata, alte bucati, sare, piper, coriandru, enibahar, usturoi, supa de carne, mate de porc

**Mod de preparare:**

Se da carnea prin masina, se pune intr-un vas mare sau intr-un lighneas. Se adauga sare, piper, coriandru pisat, enibahar si zeama strecurata de la un mujdei de usturoi. Aceasta se face astfel: se ia putina supa de carne, din zeama in care fierbe capul porcului pentru toba sau se face special, in acest scop, putina supa. Se piseaza o capatana de usturoi, se pune intr-un vas, impreuna cu supa fierbinte. Aceasta zeama strecurata, se pune putin cate putin in carne, care se framanta cu mainile ca un aluat.Se servesc proaspeti, fripti in tigaie, sau se pun la fum.

## Chiftele marinate

**Ingrediente:**
1/4 carne , 50 g franzela, 50 g ceapa, 3 catei usturoi, 250 ml suc de rosii, o foaie de dafin, faina, untdelemn,marar,piper, ienibahar, sare.

**Mod de preparare:**

Carnea slaba de porc sau, daca este mai grasa amestecata cu carne de vitel sau piept de pui, se trece de 2 ori prin masina de tocat, impreuna cu franzela, inmuiata numai o secunda in apa rece si bine stoarsa inpumni, cu ceapa taiata marunt si calita, un minut, cu 2 linguri de untdelemn si usturoiul taiat marunt. La tocatura se adauga oul crud, 1/2 lingurita cu sare fina, un varf ascutit cu piper, o lingurita cu varf de marar sau patrunjel taiat marunt sii se amesteca bine. Se ia cite o lingurita cu varf din compozitie, se pune pe o foaie de nailon, presarata cu o lingurita cu varf de faina, se trece bine prin faina si i se da forma rotunda de bila.Se asaza una linga alta, pe foaia de nailon;vor rezulta 14-15 bucati.Se unge bine cu 2 linguri de untdelemn, o cratita de 1 1/2 l, se asaza in ea chiftele (bilele) neinghesuite, una linga alta care, apoi, se stropesc bine cu 3 linguri de untdelem si se dau la cuptor descoperite, 30-40 minute , la foc moderat ca sa nu se friga si sa se rumeneasca putin la suprafata. Dupa aceea, sucul de rosii se dilueaza ca sa fie potrivit de acru si se toarna peste chiftele, cit sa le cuprinda. Chiftelele se ridica putin cu varful cutitului ca sa se desprinda de cratita si ca sosul sa intre si sub ele.In sos se adauga o foaie de dafin, un varf de cutit cu ienibahar, marar sau patrunjel atiat marunt si sare, dupa gust.Se lasa la cuptor 15 minute, ca sa se formeze sosul si sa se ridice untdelemnul.Se servesc calde cu piure de cartofi.

## Chisca

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
Mat de Chisca (intestinul gros de la porc) se gaseste in comert, carne de porc macra 500 gr., 1 ceasca orez, 4 ceape mari, sare,piper, ulei 1 cescuta, un pic de verdeata verde sau uscata(marar, patrunjel)

**Mod de preparare:**

Se taie ceapa marunt se caleste in ulei. Se adauga orezul si se prajeste si el un pic. Se da deoparte sa se raceasca si se amesteca cu carnea tocata (ca la sarmale) piper, verdeata, sare. Se spala matul de porc si se umple cu umplutura rezultata,dar pe jumatate ca sa aiba unde sa se umfle orezul (altfel plesneste la fiert). Se fierbe si inteapa cu furculita la fiert. Se lasa sa se raceasca in zeama.Se scoate si se prajeste in ulei.Se mananca calda sau rece.

## Coltunasi cu carne

**Ingrediente:**
Aluatul:2 oua, 150 g faina, 50 g gris, 30 ml untdelemn. Tocatura:200 g vitel,50 g ceapa, 2 linguri untdelemn, unou, un varf de cutit de piper,20 g faina,sare.
Sosul:3 linguri untdelemn, 25 g faina, 300 ml suc de rosii, ceapa,marar si telina.

**Mod de preparare:**

Carnea, impreuna cu ceapa taiata marunt, se trece de 2 ori prin masina de tocat, apoi intr-o tigaie, se caleste untdelemn, cu 1/2 lingurita de sare si piper, acoperite, circa 30 minute, la foc mic, pina cind scade complet apa pe care o lasa.Se mai amesteca de citeva ori numai in grasimea ramasa , apoi tigaia se ia de pefoc. Cind carnea este rece , se amesteca cu oul, faina si cu o lingurita cu frunze de marar sau patrunjel taiate marunt. Se sparg ouale intr-un castron, se amesteca cu untdelemnul , apoi se pun faina si grisul cu care se amesteca si se framinta cu mina, ca si foaia de taitei, indoind mereu aluatul sub podul palmei, circa 5minute (pina cind nu mai necesita faina). Coca trebuie sa fie putin mai moale decit coca de taitei. Daca ouale au fost mai mari, s-ar putea sa necesite mai multa faina , iar daca au fost mici,inca putina apa ,ca sa se obtina un aluat care se intinde usor cu sucitorul.

Se asaza aluatul pe masa , sau pe o foaie de nailon,presarata cu putina faina.Coca trebuie sa fie putin mai moale decit coca de taitei .Se lasa sa se odihneasca10 minute , ca sa devina elastic si sa se intinda mai usor; i se da apoi forma de dreptunghi , apasindu-l cupalma ca sa aiba peste tot aceeasi grosime si alturile drepte..Se intinde cu sucitorul in foaie dreptunghiulara de cca 2 mm grosime care, apoi , se taie cu cutitul sau cu ruleta in patrate cu latura de cca 5 cm.Se distribuie umplutura pe toate patratele , apoi se indoaie fiecare patrat in forma de triunghi si se preseaza pe margini cu o furculita sau cu degetele , ca sa se lipeasca si sa nu iasa umplutura la fiert.

Daca foaia s-a uscat putin, se umezeste cu apa (cu pensula ) in jurul umpluturii si , apoi , se indoaie si se preseaza.Cind clocoteste apa , se pun coltunasii , se amesteca imediat cu lingura, ca acestia sa nu se lipeasca de fundul cratitei sau unul de altul.Se fierb 20 minute , la foc mijlociu, cu capacul tras putin la o parte (sa nu clocoteasca prea tare).Apoi , se ia cratita de pe foc, se pune pe un gratar si se lasa coltunasii sa stea 30 minute in apa in care au fiert ca sa se umfle aluatul si sa devina mai pufosi.In acest timp, se prepara sosul.Intr-o cratita , ceapa rasa se caleste , un minut, in untdelemn si imediat se stinge cu sucul de rosii ,diluat, dupa gust si i se adauga , facultativ, o lingurita cu zahar si , pentru aroma , frunze de marar sau patrunjel si o mica frunza de telina , taiate marunt.

Sosul trebuie sa fie ca o smantana subtire ; se servestedin sosiera.Coltunasii se scot din apa cu spumiera , sau se desarta usor din strecuratoare. Dupa ce au fost bine scursi de apa, coltunasii

se pun intr-un vas termorezistent , uns cu o lingura de untdelemn; se adauga citeva bucatele de unt peste ei si se infierbinta in cuptor , cu 10 minute inainte de servire.

## Drob de miel in prapur

**Timp de preparare:** 1 h30 min

**Ingrediente:**
1 kg maruntaie de miel, 500 g ficat de miel, un prapur, 150 g ceapa, 4 oua, 100 g faina, 150 g untura, verdeata, piper, sare

**Mod de preparare:**

Maruntaiele se oparesc, se spala si se pun la fiert cu apa si sare. Cind au fiert, se lasa sa se raceasca si se trec prin masina de tocat. Ceapa se taie marunt si se trage putin in untura, se pun maruntaiele fierte date prin masina, sare si piper. Se prajesc pe foc iute amestecindu-se tot timpul sa nu se prinda. Se lasa sa se raceasca putin, se adauga ouale si verdeata taiata marunt, se amesteca totul bine. Prapurul, care a fost tinut in apa rece, se taie bucati iar in fiecare bucata se pune tocatura gata pregatita. Se da forma rotunda, se trece prin faina si ou batut, se prajesc in untura la foc mic sa fie bine patrunse. Se poate umple prapurele intreg cu tocatura, se pune in tava de cozonac si se poate coace in cuptor, obtinindu-se o singura bucata de drob mare. Cind este gata se taie felii si se serveste.Ca aperitiv

## Fasole cu afumaturi

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
1 kg. fasole alba (se poate si pestrita), 6 cepe mari, 1/2 kg. ulei, carne afumata (dupa preferinta), o lingurita bulion, una-doua foi de dafin, patrunjel

**Mod de preparare:**

Fasolea se fierbe in trei ape. Ceapa se toaca marunt si se adauga dupa ce fasolea este aproape fiarta, dar fara a pune mai mult de un pahar de apa. Se mai lasa circa 15 minute, timp in care se adauga foile de dafin, bulionul si carnea afumata, taiata marunt. Cind apa a scazut, se pune uleiul si se pune la cuptor amestecindu-se din cind in cind.Daca nu se foloseste carne afumata, se poate servi cu snitele sau carne prajita, drept garnitura.

## Ficatei cu usturoi

**Timp de preparare:** 15 min

**Ingrediente:**
o caserola de ficatei de pasare (cam 700gr), 10 catei de usturoi, jumatate legatura patrunjel, ulei, apa

**Mod de preparare:**

Ficateii se pun pe foc in aprox. 4 linguri ulei. Dupa cam 2 min se adauga apa cat sa-i cuprinda, putina sare sau Delikat + 5 catei de usturoi dati prin razatoare sau pisati. Se lasa sa fiarba putin ca sa se patrunda ficateii. La sfarsit se adauga restul de usturoi ras. Se orneaza cu patrunjelul tocat.

## Mancarica de fasole cu carnati afumati (sau cabanos)

**Ingrediente:**
500 g fasole alba uscata, 1 ramurica de rozmarin, sare, 500 g rosii cojite (conserva), 3 catei de usturoi, 5 linguri de untdelemn, 4 fire de salvie uscata, piper negru, o bucata de carnat afumat sau cabanos taiat bucati (se poate pune si salam de vara, taiat in felii subtiri).
(pentru 4-6 portii)

**Mod de preparare:**

Se pune fasolea la inmuiat in apa rece, cu o seara inainte. A doua zi se schimba apa veche si se pune la fiert cu 1 l de apa curata, firul de rozmarin si o jumatate de lingura de sare. Se fierbe o ora si jumatate, la foc mic. Se strecoara fasolea. Daca rosiile sunt proaspete, se oparesc, se curata de pielita si se taie in sferturi mici; daca sunt rosii intregi, cojite, din conserva, se taie in functie de marimea lor (de obicei, sunt lunguiete si mici). Se curata usturoiul si se taie felii. Se incinge untdelemnul intr-o cratita mare. Se calesc in el usturoiul si frunzele maruntite de salvie (se gasesc la Plafar). Se adauga rosiile si se calesc scurt. Se adauga fasolea boabe scursa, se sareaza, se pipereaza, se amesteca bine cu rosiile. Se serveste impreuna cu bucatile de carnat, de cabanos sau cu feliile de salam prajite scurt in foarte putin untdelemn. Cui ii place, poate sa adauge deasupra putin otet.

## Mancarica de pui cu tarhon si rosii

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
1 pui, 6-7 rosii, 2-3 cepe, 1 lingurita de faina, boabe de piper, 1 lingurita de tarhon, 1 foaie de dafin, 1-2 legaturi de patrunjel, sare si ulei

**Mod de preparare:**

Se portioneaza puiul si se fierbe in apa cu sare. Dupa ce a dat intr-un clocot, se scot bucatile de pui (zeama nu se arunca) si se prajesc in uleiul incins. Dupa ce s-au rumenit, se scot intr-un castron si se caleste ceapa tocata in acelasi ulei. Cand s-a aurit, se pun si rosiile oparite, decojite si taiate marunt. Se adauga o cana din zeama in care a fiert puiul, o lingurita de faina, tarhonul, foaia de dafin, boabele de piper, amestecand mereu pana se leaga. Se introduc bucatile de carne in sosul format, se mai toarna si 2 cani din zeama de pui si se mai lasa sa dea in cateva clocote. Cand e gata, se presara patrunjelul taiat fin.Se serveste cu garnitura de cartofi

## Musaca de varza acra

**Ingrediente:**
1 1/2 kg varza acra, 1/2 kg carne de porc,oaie,vita sau de pasare grasa, 100 g ceapa, 100 ml untdelemn, 100 gorez, o foaie de dafin, piper, ienibahar, cimbru, marar, smantana.

**Mod de preparare:**

Ceapa taiata marunt se caleste in tot untdelemnul, direct in oala sub presiune, numai un minut, se adauga carnea tocata, se amesteca 2 minute, ca sa se coaguleze la suprafata, apoi se pune varza taiata,condimentele, cimbru, marar, o foaie de dafin si 1/2 l apa fierbinte; se amesteca bine totul,se inchide oala cucapacul si se lasa sa fiarba la foc mic, cca o ora.Se ia, apoi, de pe foc, se lasa sa se raceasca sau se raceste in apa rece ca sa se poata scoate capacul;se adauga orezul spalat (nefiert), se amesteca bine cu varza sicarnea.Dupa aceea, se pune capacul, se pune pe foc si se lasa inca cca 15 minute, la foc mijlociu, ca sa fiarba si orezul, care va incorpora tot lichidul ramas in oala. Musacaua va avea acelasi gust ca si cind fiecarear fi fiert separat.Se serveste simpla sau cu smantana, la masa.

## Muschi de vita cu ciuperci

**Timp de preparare:** 1h

**Ingrediente:**
Cantitate pt 6 portii: muschi de vita - 0,900 gr, ulei de floare - 0,100 ml, unt - 0,100 gr, faina - 0,020 gr, pasta de tomate - 0,015 gr, vin rosu - 0,200 ml, vin alb - 0,100 ml, supa de oase - 0,200 ml, ciuperci - 0,150 gr, morcovi - 0,030 gr, patrunjel radacina - 0,030 gr, pastarnac - 0,030 gr, telina - 0,030 gr, sare - 0,015 gr, piper - 0,002 gr

**Mod de preparare:**

Muschiul se curata de pielite, se spala si se transeaza dupa care se da un praf de sare si piper , se aseaza intr-o cratita cu uleiul bine incins si se rumeneste usor pe ambele parti.Separat se incinge untul in care se calesc legumele taiate potrivit , faina cu pasta de tomate si vinul alb.Se lasa la fiert 5 minute dupa care se strecoara si se toarna sosul obtinut peste muschi,adaugand ciupercile curatate,spalate si taiate lame.Se introduce muschiul in cuptorul incins si se lasa 30 - 35 de minute inainte de al scoate cu 5 minute adaugam vinul rosu.Se serveste cu sosul propriu.

## Papricas ardelenesc de pui

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
un pui, o legatura patrunjel, o ceapa, boia, piper, sare, 1/4 kg. smintina, o lingura faina

**Mod de preparare:**

Se pune ceapa la prajit, de preferinta in untura de porc (o lingura). Cind devine albicioasa, se adauga boia si 1/2 legatura din patrunjelul spalat si taiat. Se pune puiul, transat bucati si spalat, se lasa sa se inabuse sub capac  aproximativ 20 min. Se toarna apa fierbinte peste carne, cit sa o acopere, se sareaza si pipareaza. Cind e fiarta carnea, se face un sos din faina cu apa, si se toarna peste carne, se dau doua-trei clocote. Inainte de a se lua de pe foc, se toarna smintina si restul de patrunjel, amestecindu-se usor.Se serveste cu mamaliguta calda si brinza proaspata

## Perisoare cu smantana

**Ingrediente:**
Perisoarele:circa 1/4 kg piept de pasare, 50 g franzela, un ou sau 1-2 albusuri, 50 g ceapa,25 g faina, untdelemn,sare.Sosul: 30-50 g untdelemn,o lingurita de ceapa rasa, 25 g faina,15-20 ml zeama de lamiie, 100 ml smantana,marar,sare.

**Mod de preparare:**

Carnea se trece de 2 ori prin masina de tocat, impreuna cu ceapa si franzela.La tocatura se adauga oul intreg sau albusurile, faina, 1/2 lingurita sare fina, un varf de cutit de piper, o lingurita cu varf de marar sau patrunjel taiat marunt si se amesteca bine.Intr-o cratita de 2 l, se caleste ceapa cu 3 linguri de untdelemn sau alta grasime, la foc mic, numai un minut si se stinge imediat cu 1/2 l apa.Cind clocoteste apa, se ia cu lingurita din compozitie o cantitate cam cit o nuca; in palma udata cu apa rece i se da forma rotunda si sepune direct in apa.Daca este moale compozitia, i se da forma rotunda si se pune direct in apa.Vor rezulta cca 20 perisoare.Se fierb acoperite, la foc mic, cca 30 minute.Dupa 15 minute se intorc pe partea cealalta.Cind sint fierte, se adauga smantana, frecata bine cu faina si diluata cu 2 linguri de apa rece; se amesteca cu sosul si se lasa sa fiarba citeva clocote ca sa se lege.Sosul trebuie sa cuprinda bine perisoarele si sa aiba consistenta unei smintini subtiri. Daca este nevoie, sosul se mai dilueaza cu putina apa.In loc desare se poate pune o lingurita cu varf de "Delikat".Pentru aroma, se adauga marar verde sau uscat.Cratitase ia de pe foc si mincarea se sareaza, daca nu s-a pus "Delikat" si se acreste dupa gust.Perisoarele seservesc cu piure de cartofi sau cu garnitura de orez.

## Piftie de porc

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
picioarele, urechile, 1/2 kg carne macra, 5 l apa, sare, catei de usturoi

**Mod de preparare:**

Carnea cea mai potrivita pentru piftie sunt picioarele, de la gennchi in jos, si urechile. Se curata bine picioarele, se oparesc cu apa clocotita, apoi se spala cu 2-3 ape reci. Se pun la fiert 4 picioare cu 5 l apa, carnea macra si sare. Se lasa sa fiarba in clocote mici pana cand carnea se ia de pe os, iar lichidul luat intre degete este lipicios. Se ia de pe foc, se scoate carnea, iar zeama se degreseaza; se ia carnea de pe oase si se distribuie in mai multe farfurii adanci. Dupa ce zeama s-a racit se pun in ea catei de usturoi zdrobiti. Se lasa sa se limpezeasca, apoi se strecoara in fiecare farfurie si se pun la rece, sa se prinda piftia.

## Pirjoale moldovenesti

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
1 kg. carne macra, o ceapa, 1 buc. morcov, 1 buc. cartof, o felie de piine, 1 ou, 1 dl ulei, 2 linguri pesmet, sare, piper, verdeata tocata

**Mod de preparare:**

Se alege carnea (de vita, porc sau miel) mai grasuta, se spala, se scurge de apa si se da prin masina de tocat impreuna cu ceapa tocata si usor calita si piinea stoarsa bine. Cine doreste poate toca o data cu carnea, morcovul si cartoful, astfel pirjoalele sint mai fragede. Este de preferat ca tocatura sa fie data prin masina de doua ori. Se amesteca in compozitie oul, se potriveste de sare, de piper si se pune verdeata. Se ia cu lingura tocatura, se da prin pesmet, se turteste cu mina, dindu-i-se forma dorita si se prajeste bine, pe ambele parti, in ulei incins.

## Pui haiducesc

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
3 pui mijlocii, 1 dl ulei, 4-5 buc. rosii bine coapte, 1 pahar vin, 100 gr. smintina, sare, piper, patrunjel verde tocat

**Mod de preparare:**

Puii curatati si spalati bine se presara cu sare si se asaza intr-o tava cu ulei la cuptor. Dupa 10-15 minute se adauga vinul. In timpul frigerii se stropesc cu sosul format. Rosiile spalate se curata de pielite si seminte, se taie foarte marunt si se pun la fiert cca 10 minute. Cind puii sint bine patrunsi se scot, se desoseaza (se scot oasele) si se portioneaza. Sosul format se amesteca cu smintina, se potriveste de sare si piper si se mai fierbe cca 10 minute. Pe un platou decorat cu frunze de salata verde se asaza carnea, se toarna deasupra sosul amestecat cu rosiile, apoi se presara cu verdeata.

## Rulou de pui cu ciuperci si cascaval

**Timp de preparare:** 25 min

**Ingrediente:**
piept pui, cascaval, ciuperci,  condimente pui

**Mod de preparare:**

Se bate pieptul de pui ca pentru snitel, se umple cu ciuperci si cascaval, se condimenteaza, se da prin faina si prin besamel, dupa care se prajeste in tigaie cca.10 min.Se seveste cu garnitura de cartofi si cascaval ras deasupra. Se orneaza cu gogosari (la otet), felii de portocale si frunze de patrunjel.

## Sarmale in foi de varza acra cu carne

**Ingrediente:**
varza acra cca 1,5 kg; 1/2 kg carne de porc, 200 g ceafa de porc afumata, 50-100 g orez,100 g ceapa, piper,ienibahar, suc de rosii(100 ml), o foaie de dafin, cimbru, marar.

**Mod de preparare:**

Pentru sarmale este buna numai varza cu foi subtiri. Sarmalele mici se fac numai din varful frunzelor foarte subtiri, fara nervuri groase. Varza prea acra sau prea sarata se spala in 2-3 ape caldute, atit frunzele intregicat si tocate. Carnea de porc sau amestecata cu carne de vaca si ceafa de porc se trec prin masina de tocat,impreuna cu ceapa calita, 2 minute, cu 2 liguri de untdelemn. La tocatura se adauga orezul spalat si scurs de apa si un varf de cutit cu piper sau un varf de lingurita cu ienibahar care nu este prea iute si da verzei un gust foarte bun. Sare nu se pune, deoarece carnea afumata si varza lasa destula sare.

Daca este carnea grasa, se adauga 150 ml apa pentru 100 g orez, iar daca este carne slaba, 200 ml apa pentru 100 g orez; se bat bine pina cind se incorporeaza in tocatura,ca aceasta sa fie pufoasa si orezul sa aiba lichid in care sa fiarba,inainte de a se coagula carnea in jurul lui; altfel, carnea nu va mai permite apei dinafara sa patrunda in orez,ca acesta sa-si mareasca volumul la fiert si sa se moaie.

Se asaza o foaie de varza in palma intinsa sau pe masa, se pune o lingurita de tocatura, asezata ca un rulou pe latimea frunzei, astfel ca si la un capat si la celalalt al tocaturii sa ramina 2 cm de frunza libera. Se intoarce un capat ingust al frunzei peste rulou si se aduce si un capat lung al acesteia peste carne, rulandu-se impreuna pana la celalalt capat al frunzei; apoi cu mana, se introduce si capatul care a ramas liber. Impachetate in acest fel, sarmalele nu se desfac la fiert.Cind sint gat toate sarmalele, frunzele ramase se taie pe linga nervura din mijloc, se suprapun mai multe si se ruleaza, apoi se taie subtiri, ca fideaua.

Pentru fiertul sarmalelor se pregateste o oala de 4-5 l, ca acestea sa nu dea in foc cind fierb. Jumatate din cantitatea de varza tocata. Printre sarmale se pot pune bucati de costita de porc proaspata sau afumata, desarata putin inainte, care se serveste cu sarmalele, dandu-le un gust foarte placut. Tot pentru aroma si gust se pun 1-2 foi de dafin si circa 20 boabe de piper, o ramura de cimbru si marar taiat marunt, iar pentru culoare, 100 ml suc de rosii care vor colora placut grasimea ce se va ridica deasupra verzei. Se toarna apa clocotita cat sa le cuprinda, se acopera si se lasa sa fiarba la foc mijlociu pana cand dau in clocot,apoi focul se reduce.

Sarmalele se pot fierbe si in oala sub presiune in circa oora, calculind timpul cind incep sa iasa primii vapori prin ventil; din acel moment, focul se reduce la minimum.Apa se pune pana la jumatatea sarmalelor, deoarece aceasta nu va scadea la fiert (numai cit absoarbe orezul). Nu se face sos la sarmale. Se servesc cu smantana la masa. Sarmalele se pot pregati cu carne de orice animal - vita, ovine, iepure, cu piept de la orice pasare, tocat impreuna cu pielea groasa, sau cu peste.

## Sfaraiala Dobrogeana

**Timp de preparare:** 1 h45 min

**Ingrediente:**
maruntaie de miel, carne de la coada si de la git, 3 linguri unt, 1 polonic de smintina, 2 cepe, sare dupa gust, mamaliga mai tare (500 gr. malai la 2 l apa)

**Mod de preparare:**

Se taie maruntaiele si carnea, se sareaza si se lasa o ora. Se pune malaiul la fiert. Se toaca ceapa. Untul se pune la incins in ceaun. Se pune ceapa si carnea la prajit si se rumenesc. Se adauga smintina, se lasa inca 10-15 min. Mamaliga se intinde pe un fund mare de lemn, scobind-o larg in mijloc, ca o farfurie. Se toarna sfiriiala in farfuria de mamaliga si se mananca cit e fierbinte.Optional se poate sdervi cu brinza framintata putin sarata

## Toba

**Timp de preparare:** 2 h40 min

**Ingrediente:**

capul de porc (fara creier), impreuna cu limba, inima, rinichii, stomacul bine spalat si curatat, sorici, 2 foi de dafin, sare, piper, 2-3 boabe de ienibahar

**Mod de preparare:**

Inainte de a fi puse la fiert, toate bucatile de carne si soricul se spala foarte bine; daca e nevoie, se tin putin in apa calda si se razuiesc cu cutitul in asa fel incat sa capete un aspect placut. Capul taiat in bucati de marime potrivita, soricul, limba intreaga, inima si rinichii se pun la fiert in apa rece impreuna cu foile de dafin si sare. Se fierb pe jumatate, dupa care se scot si se lasa sa se racoreasca. Apoi se dezoseaza si se taie in felii potrivit de lungi si degroase (inima si rinichii in felii mai mari); limba, curatata de piele, se lasa intreaga.Se serveste rece, ca gustare, taiata in felii nu prea groase, cu lamaie, mustar sau muraturi.

## Tocana nationala

**Timp de preparare:** 1 h30 min

**Ingrediente:**
600 gr. carne, 2 linguri grasime, 10-15 cepe, 1 virf de cutit faina, 3 cartofi, 2 linguri bulion sau 7-8 rosii, 2-3 ardei grasi, sare, 1 lingura vin

**Mod de preparare:**

Se poate prepara din carne de purcel, de porc, de vitel, de berbec. Carnea se taie in bucati si se inabuse incet cu ceapa taiata felii cit mai subtiri si cu sare, acoperita si la foc domol. Se lasa mai mult, pina ce se topeste bine ceapa. Se adauga faina, ardeii si bulionul, se mai lasa la inabusit si se stinge cu vinul, se adauga apa sau zeama de carne, bulion sau rosii. Se lasa pe foc si se adauga cartofii taiati bucati. Se mai fierbe si cu cartofii, pina ce sosul a scazut de tot. Se poate prepara si fara cartofi.Se serveste cu mamaliguta.

## Tochitura

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
un piept de pui, 300 g ficatei de pui, 300g pulpa de porc, o cutie ciuperci intregi, o ceapa potrivita, 4 catei de usturoi, 2 rosi sau o cutie mica de bulion, patrunjel, piper, sare dupa gust

**Mod de preparare:**

Se ia ceapa care se taie fidelute si se caleste, usturoiul se taie maruntel si se pune peste ceapa, se presara un pic de delikat, peste aceasta prajeala se pun rosile taiate marunt sau cutia de bulion si se acopera cu un capac sa se inabuseasca. Carne se spala si se taie cubulete de marime potrivita, peste ceapa inabusita se adauga carnea de porc. Dupa 5 minute se adauga si pieptul de pui ficatelul si ciupercutele intregi. Se lasa sa fierba bine iar la sfarsit se adauga patrunjelul taiat foarte marunt.

## Varza a la Cluj

**Ingrediente:**
o varza acra mijlocie, o ceapa, 750 g carne macra, 4 linguri untura, o ceasca de smintina, sare, piper, 1/2 ceasca de orez.

**Mod de preparare:**

Se prajeste cu untura si putina ceapa carnea data pe masina si se inabusa turnind cite o lingura de apa.

Se toaca potrivit de marunt varza si se inabusa putin.

Se unge o cratita cu o lingura de untura, se pune un rind de varza, unul de carne, o lingura de smintina, se continua alternind varza, carnea si smintina. Ultimul rind trebuie sa fie de smintina. Se adauga intre rindurile de varza si carne orezul fiert in apa cu sare si bine scurs.

Se potriveste de sare si piper. Se da la cuptor.

## Varza dulce cu rosii multe si ciolan afumat

**Ingrediente:**

o varza medie(1Kg), 5 rosii medii coapte, 3 cepe mari, 1 lingurita de Delikat, sare, piper, 1 lingurita cimbru, 1 buc ciolan afumat(1 Kg), o legatura marar verde

**Mod de preparare:**
Se taie ceapa julien,se prajeste in tigaia incinsa pana se face aurie.Apoi se adauga Delikat,sare,piper, cimbru ,toate dupa gust.Se adauga si varza taiat marunt si frecata inainte cu sare si scursa de apa pe care o lasa aceasta, putin cate putin pana se inmoaie si se caleste pe foc potrivit.La sfarsit se adauga ciolanu afumat si prajit in prealabil,impreuna cu roosiile taiate rondele.Acestea se pun pe deasupra ,unde i se alatura si mararul taiat marunt.Apoi se baga la cuptor 45de minute.Se gusta si se potriveste de sare daca mai este necesar.Se serveste cu mamaliguta calda

## Vinete umplute cu carne

**Ingrediente:**
150 g carne frageda de porc, o felie subtire de franzela, un ou, 20 g faina, piper, sare, ceapa, 4 vinete de cca. 1/4kg fiecare, 1/4 l suc de rosii, 25 g faina, 3-4 catei de usturoi, o lingurita ceapa rasa, patrunjel, telina, untdelemn.

**Mod de preparare:**

Carnea si franzela muiata o clipa in apa rece si bine stoarsa si ceapa taiata marunt si calita cu 2 linguri de untdelemn se trec prin masina de tocat de 2 ori. La tocatura se adauga oul crud, faina, un varf de lingurita de sare, un varf de cutit piper si patrunjel taiat marunt; se bate bine tocatura, ca sa fie o pasta moale.Vinetelor necuratate de coaja li se taie un capacel in locul unde este codita, care se indeparteaza si li sescoate miezul cu rondeaua, ca marginile sa ramina de 1 cm grosime. Se gusta miezul; daca nu are seminte si nu este amar, se toaca impreuna cu carnea (sau numai o parte din el). Vinetele scobite se sareaza putin pe dinauntru, se lasa 30 minute sa se moaie si sa-si lase zeama, apoi se spala bine cu apa rece, se storc putin inpumni si se umplu cu tocatura. Se asaza intr-o cratita potrivita ca marime, cu 4-5 linguri de untdelemn siceapa rasa fin, se prajesc 2 minute, intorcindu-se pe toate partile, apoi se sting cu sucul de rosii si apa (citsa le cuprinda). Se fierb acoperite, la foc mic, 30-40 minute, sau se fierb acoperite la cuptor. Se intorc insos. Cind sint fierte, se freaca faina cu 2 linguri de apa rece, se amesteca cu sosul, lasindu-l sa fiarba citeva clocote ca sa se lege si completind cu apa sau suc de rosii, daca este nevoie (sa fie in cantitate suficienta pentru servit). Cratita se ia de pe foc, mincarea se sareaza dupa gust si se presara cu usturoi si patrunjel taiat marunt.

# *Mancaruri cu legume si zarzavaturi*

## "Crompi" cu ou si cu smantana

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
1 kg de cartofi, cel putin trei oua, 100 g cascaval, smantana, ulei, condimente

**Mod de preparare:**

Se curata cartofii si se taie cuburi, nu foarte mici. Se pun la fiert. Se pun si ouale la fiert. Cand au terminat de fiert cartofii, se storc si se pun intr-un vas, pe foc. Se adauga ulei si se lasa 1 minut la prajit. Se adauga ouale taiate feliute cat de subtiri si cascavalul razuit. Se adauga smantana si condimentele, dupa gust (sare, piper, busuioc, chimen).Se servesc cu smantana, calzi sau reci.

## Cartofi cu sos de mirodenii

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
6-8 cartofi potriviti, 2 cepe, 1 usturoi, 1 lingura sos rosii (facultativ), sare, ulei, oregano, cimbru, busuioc

**Mod de preparare:**

Se curata cartofii, se spala, se taie cubulete, si se pun la fiert cu sare. Intre timp, ceapa se marunteste si se pune la calit in ulei. Dupa ce se caleste, cartofii scursi de apa se adauga peste ceapa. Se lasa pana se prajesc cartofii. Sosul se face adaugand oregano, cimbru si usturoiul pisat, amestecat cu apa. Se pune peste cartofi si se mai lasa 5-10 minute, pentru a se imbiba savoarea.Se poate servi cu smantana

## Cartofi saracuti

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
8 cartofi, 6 cepe, 1 lingurita boia, 1 lingura pasta rosii, 3 linguri untura sau un pahar ulei, sare, piper

**Mod de preparare:**

Se fierb cartofii, ceapa se toaca marunt. Cartofii, pe trei sferturi fierti, se curata de coaja si se taie cuburi. Ceapa se pune la calit in grasime cu boia, pasta rosii, sare si piper. Dupa ce s-a muiat ceapa, se adauga cartofii la prajit, sa prinda coaja.Cind cartfoii sint rumeniti, se servesc simpli sau linga o friptura

## Chiftelute de praz cu smantana

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**

1 kg. praz nu prea gros, 2 l apa, 2 linguri faina, 2 linguri brinza burduf rasa, 1 lingura unt (margarina), 3 oua, ulei pentru prajit, 1 ceasca smintina, sare

**Mod de preparare:**

Se curata prazul, se taie bastonase, se fierbe in apa cu sare citeva clocote. Se scurge bine si se trece prin masina de tocat carne. Se sdauga ouale puse pe rind, brinza, untul, sarea, faina. Compozitia va fi ca o ciulama groasa. Se incinge ulei intr-o tigaie adinca si se ia cu lingura din compozitie si i se da drumul in baia de ulei.
Se rumenesc chiftelute pe o parte si pe cealalta. Se aseaza intr-o forma pentru gratin (ex. de sticla de Jena). Se toarna deasupra smintina amestecata cu o lingurita de faina si se presara brinza rasa. Se dau jumate de ora la cuptor.Se serveste in forma cu smintina deasupra

## Cioaca

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
2-3 cepe (mai mari), 100-150 ml ulei, 2-3 cartofi nu prea mari, 0.5 kg rosii, 1 kg muraturi (gogonele verzi), delikat (sau dupa gust), 300 gr gogosari copti taiati fideluta

**Mod de preparare:**

Se taie ceapa marunt sau pestisori, se caleste cu ulei si putina apa (daca te doare stomacul se fierbe ceapa taiata in 2-3 clocote apoi se arunca apa), apoi se adauga gogosarii copti taiati fideluta, iar dupa 10 minute se adauga muraturile. Atentie: muraturile se oparesc in apa clocotita cateva minute apoi se cojesc de pielita, se taie cuburi si se adauga in cratita, peste ceapa si gogosari. Mai tarziu se pun si cartofii taiati in 4, delikatul si rosiile cojite de pielita taiate in 4 puse deasupra si se lasa la foc moale. Se amesteca din cand in cand cu lingura de lemn, de jos in sus. Daca se vrea cu carne atunci se fierbe carnea separat si cu zeama de la carne se face cioaca. Carnea se aseaza in cratita in diferite forme. La sfarsit se adauga marar, patrunjel, etc.

## Dovlecel pane cu smantana

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
3-4 dovlecei mici, 2 oua, sare, piper, faina, smantana

**Mod de preparare:**

Se curata dovleceii de coaja, se spala, dupa care se taie rondele. Se sareaza si se pipereaza putin, dupa care se lasa 5 min sa se patrunda. Separat se bat ouale. Dovlecii se dau prin faina si ou si se prajesc la foc mic intr-o tigaie.Se servesc calzi cu smantana deasupra.

## Drob de pui cu ciuperci

**Timp de preparare:** 40 min

**Ingrediente:**
300 gr ficatei de pui, 1 cutie / 1 borcan de ciuperci, 2 legaturi de ceapa verde, 1 legatura marar, 1 legatura patrunjel, 50 gr unt, sare, piper, 6 oua

**Mod de preparare:**

Untul se topeste intr-o tigaie si se adauga ficatul taiat marunt. Se prajeste 5 minute si se adauga verdeata maruntita si ciupercile taiate felii. Se lasa sa se raceasca. Intr-un castronel, se bat ouale cu sare si piper. Se amesteca ouale batute cu verdeata si ciupercile si ficatul si se pun in tava care merge la cuptor (daca este teflon, nu e nevoie sa fie unsa, daca e normala, trebuie unsa cu putin unt).

## Iahnie de fasole cu afumatura

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
300 gr fasole, 2-3 linguri ulei, 1 ceapa, afumatura (cirnacior, kaiser, ciolan sau costita afumata, la alegere), delikat, 3 linguri bulion

**Mod de preparare:**

Se pune la fiert fasolea, inmuiata din ajun (daca nu e inmuiata din timp fierbe mai greu). Dupa aprox. 30 de minute, se adauga afumatura (daca e ciolan afumat, se pune la fiert inca de la inceput). Se taie ceapa solzisori, se caleste in ulei si cind fasolea e aproape fiarta, se adauga ceapa, cu uleiul si cu bulionul. Dupa gust, delikat. Se fierbe pina ce fasolea e bine fiarta, dar atentie: cind se amesteca in oala, sa nu se sfarime boabele.Se serveste presarata cu marar si patrunjel.

## Mancare de varza creata

**Timp de preparare:** 1 ora

**Ingrediente:**
o varza creata , 4-6 cartofi , 2-3 catei de usturoi , sare , Delikat.

**Mod de preparare:**

Varza se taie in 6 parti , se scoate cotorul, se curata cartofii ,care se taie in 4, se spala toate bine , apoi se pun intr-o cratita la fiert.Se pune Delikat si se sareaza dupa gust.

Dupa ce s-au fiert, punem putina faina sa se caleasca in putin ulei si adaugam usturoiul presat.Adaugam putina boia si apa rece,punem apoi varza si cartofii si mai lasam sa fiarba 10 minute. Cine doreste poate adauga putina smintina .
Se serveste cu chiftelute sau cu tocanita.

## Orez sirbesc

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
ceapa, ardei gras, morcovi, mazare (facultativ), ciuperci (facultativ), rosii la conserva sau 1 lingura bulion, orez cu bobul rotund, delikat sau supa de carne, ulei, sare, piper, marar, patrunjel, 1 catel de usturoi

**Mod de preparare:**

Se curata legumele si se taie. Se prajesc putin toate legumele, de preferat in ulei de masilne. Se adauga si orezul si se amesteca cu legumele.
Se acopera cu apa, se adauga delikat pentru gust si se lasa sa fiarba la foc mic. Din cind in cind se amesteca si daca trebuie se adauga apa pina fierb orezul si legumele. Mincarea trebuie sa fie legata.
Se adauga rosiile din conserva sau bulionul, mirodeniile, feliute subtiri de usturoi.Se serveste ca garnitura ptr. friptura sau ca mancare de post.

## Piperchi

**Timp de preparare:** 35 min

**Ingrediente:**
3 buc. ardei capia rosii, 3 buc. ardei grasi, 3 gogosari, 2 cepe rosii, 6 catei usturoi, 6 rosii, 6 oua, 100 ml ulei, 10 gr. sare, piper, curry, foi dafin, un ardei iute (sa fie iute tare!), 100 gr. branza telemea de oaie, un pahar de iaurt (de prefetinta chisleag), o legatura patrunjel si una de telina

**Mod de preparare:**

Se caleste ceapa si usturoiul taiate marunt in 75 ml ulei condimentat cu curry intr-o tigaie wok (sau un vas de tuci cu capac). Cand incep sa se rumenasca se adauga ardeii taiati felii subtiri, piperul, rosiile decojite si taiate cubulete si se lasa sa fiarba la foc mic timp de 30 de minute, amestecandu-se din cand in cand. In acest timp se pregateste separat o omleta din 6 oua, 50 gr. de branza si un pahar de iaurt (chisleag). Se amesteca in permanenta in omleta sa nu prinda crusta si se stinge focul imediat ce incepe sa se prinda. Dupa expirarea celor 35 de minute se amesteca compozitia din tigaia wok cu omleta, se sareaza dupa gust si se adauga patrunjelul si telina verde. Se amesteca si se stinge focul lasandu-se tigaia wok cu capacul pe ea inca 10 minte.Se serveste cu branza rasa deasupra.

## Rata pe varza

**Timp de preparare:** 1 h30 min

**Ingrediente:**
Pieptul si pulpele de la o rata, 1 varza potrivit de mare, 2 ardei, 2 morcovi, 2 linguri sos de rosii(bulion), verdeata (patrunjel, marar), 200 ml smantana, sare, piper

**Mod de preparare:**

Se taie varza, morcovii, ardeii (pot fi date si pe robot), se aseaza intr-o oala. Deasupra se aseaza pieptul si pulpele de rata. Se adauga sare dupa gust. Se lasa sa fiarba (circa 1 h), la foc potrivit. Spre sfarsitul prepararii se adauga bulionul, verdeturi (patrunjel, marar), piperul. Se mai fierbe putin, iar la final se adauga smantana si se mai da un clocot.

## Sarmalute cu urda in foi de stevie

**Timp de preparare:** 50 min

**Ingrediente:**
1.5 kg. urda proaspata, 2 legaturi ceapa verde, 2 kg. foi de stevie, 50 g faina, 200 g suc de rosii, 2 oua, 200 g orez, 3 legaturi marar, 150 g unt, 200 ml lapte, 400 g smantana, 500 ml bors

**Mod de preparare:**

Se oparesc foile de stevie si se scurg bine. Urda se amesteca cu 1 legatura ceapa verde si mararul, tocate marunt. Se fierbe orezul si apoi se amesteca cu urda, ouale si sarea. Separat se prajeste in unt cealalta legatura de ceapa tocata, care se amesteca apoi cu compozitia de mai sus. Se fac sarmale mici care se pun intr-o cratita tapetata cu frunze, se adauga borsul, sucul de rosii si se lasa sa fiarba. Din lapte, unt si faina se prepara un sos alb care se toarna peste sarmale, cand acestea au scazut si se lasa sa mai dea un clocot.Se servesc cu mamaliguta si smantana.

## Tarta cu ciuperci

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
2 gogosari, 1 ceapa, 200 g ciuperci, 3 oua, 200 g smantana si o mana branza; pt aluat: 200 g margarina, 450 g faina, 4 linguri apa, sare

**Mod de preparare:**

Se pregateste un aluat din ingredientele respective. Se intinde aluatul intr-o tava de tarta si se tine la frigider circa 30 minute. Intre timp se taie fasii gogosarii, ceapa, cupercile, care se calesc putin cu sare si piper. Separat se amesteca ouale, smantana si branza rasa. Peste aluatul

din tava se pun legumele, iar peste ele se toarna amestecul de oua. Se coace la foc potrivit cam 30 minute.Se serveste calda.

## Varza de primavara

**Timp de preparare:** 1 h30 min

**Ingrediente:**
2 verze mijlocii, 1 kg carne de purcel taiata cuburi, 2 cepe, 6-8 rosii coapte, sare, piper, boia de ardei, marar verde

**Mod de preparare:**

Varza dulce se taie subtire, se freaca cu sare si se lasa 10-15 minute, se strecoara si se pune la calit cu ulei sau untura, impreuna cu ceapa. Cind varza s-a muiat si ceapa a capatat o culoare frumoasa, aurie, se adauga boiaua dulce de ardei si se amesteca bine circa 3-4 minute. Se pun rosiile curatate de pielita si tocate marunt, carnea care a fost prajita inainte, se potriveste la gust si se lasa sa dea cateva clocote, dupa care se pune la cuptor fara capac. Se lasa in cuptor aproximativ o jumatate de ora la foc potrivit, se adauga mararul, si dupa ce este gata, se stinge focul si se mai lasa in cuptor pana se raceste.

## Varza murata cu ciolan fript

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
varza murata, 2 cepe, rasol porc 2, Delikat 1, bulion 1, ciolan afumat 2, ulei, sare, piper, dafin

**Mod de preparare:**

Varza se tine in apa la desarat 2 h.

Se scurge si se taie subtire. Se toaca ceapa marunt. Se inabusa in tuci adaugindu-se varza. Se pune la fiert la foc mic +rasolul taiat bucati.

Cind varza si carnea sint fierte se pune bulionul si mirodeniile. Ciolanul afumat se taie felii groase si se frige pe gratar. Se pun feliile fripte deasupra peste varza calita. Se baga la cuptor pina devine bruna.

Se serveste cu mamaliguta, ardei murat, ceapa de buzau frecata cu sare si pusa in otet.

# *Mancaruri cu peste*

## Ardei umpluti cu stavrid

**Timp de preparare:** 1 h30 min

**Ingrediente:**
2 kg. stavrid cu cap (sau orice fel de peste oceanic); 300 gr. ardei gras; 100 gr. orez; 150 gr. morcov; 400 gr. ceapa; 150 gr. telina, 150 gr. radacina, 200 gr. ulei, 2 oua, 100 gr. faina, 100 gr. pasta de tomate, 1 kg. rosii proaspete sau 500 gr. conservate, 200 ml. vin alb, 2 fire cimbru, 50 gr. usturoi, 2 legaturi marar verde, zahar, piper si sare dupa gust

**Mod de preparare:**

Pestele se decongeleaza, se curata, se indeparteaza capul si intestinele, se spala, se face fileuri, se scot oasele, se taie in bucati. Oasele se fierb in apa si se strecoara. Ardeii se curata, se spala, se cresteaza la virf si se scurg. Orezul se alege, se spala, se fierbe cu 500 ml supa de oase de peste, apoi se trece prin jet de apa rece si se scurge. Morcovii, telina radacina si ceapa se curata, se spala, se taie in felii subtiri. Rosiile proaspete se curata, se spala, se taie in bucati mari. Pasta de tomate se dilueaza cu 150 ml supa de oase de peste. Usturoiul se curata, se spala si se taie in felii subtiri. Mararul verde se curata, se spala si se toaca marunt. Ceapa se inabusa cu 100 ml ulei si 100 ml supa de oase de peste.

Bucatile de peste se amesteca cu jumatate din cantitatea de ceapa si se trec prin masina de tocat. Compozitia obtinuta se amesteca cu orez, 50 gr. pasta de tomate, jumatate din cantitatea de piper si marar verde, oua, sare, pina se obtine o pasta omogena. Cu aceasta compozitie se umplu ardeii care se asaza cu gura in jos intr-un vas cu 100 ml ulei. Se tin in cuptor circa 5 minute. Se prepara un sos tomat din morcovi, telina, restul de ceapa care se inabusa cu uleiul ramas si 500 ml supa de oase de peste. Se pune la fiert si i se adauga faina dizolvata in 150 ml supa de oase de peste, pasta de tomate, rosii, vin, usturoi, cimbru, sare. Cind legumele s-au fiert, se racesc si se strecoara. Sosul se toarna peste ardei, care se pun din nou in cuptor pentru gratinare.

Preparatul se asaza pe un platou sau portionat in farfurii, cu marar verde deasupra.Se servesc calzi.

## Chiftelute din peste

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
1,5 kg peste, 100 gr. piine alba, 350 gr. ceapa, 50 gr. faina, 1 ou, 150 ml ulei, o legatura verdeata, sare, piper

**Mod de preparare:**
Pestele curatat si dezosat, impreuna cu piinea inmuiata in apa si ceapa calita in ulei, se da prin masina de tocat, apoi se framinta cu sare, piper, oua si verdeata. Chiftelutele se dau prin

masina si se prajesc. Se pot prepara din toate speciile de peste, de preferat insa pestele alb.Se consuma numai calde

## Crap la cuptor

**Ingrediente:**
Un crap de 1,5 kg, 3 linguri de ulei, un pahar de vin alb, 3 cepe, doi catei de usturoi, doua foi de dafin, 5 boabe de piper, o lingura de bulion de rosii, sare.

**Mod de preparare:**

Se curata crapul, se sareaza pe afara si pe dinauntru si se lasa sa stea cel putin un sfert de ora. Se aseaza intr-o cratita lunga si se pune ceapa taiata felii subtiri, usturoiul, vinul alb, uleiul, foile de dafin, piperul, bulionul de rosii si sarea.
Se unge bine crapul cu ulei, se da la cuptor si se tine cam o ora si jumatate. Se unge din cind in cind cu sosul din cratita. Daca scade prea mult inainte de a fi pestele gata, se mai pune putina apa. Inainte de a se servi se scoate usturoiul.

## Macrou la gratar

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
macrou, usturoi, ulei, unt sau margarina, codiment - eventual pentru peste care se gaseste in comert, bulion sau ketchup (chiar si ceapa)

**Mod de preparare:**

Se curata pestele, se spala si se zvanta cu un servet curat. Se unge atat pe interior, cat si pe exterior cu ulei, unt sau margarina si se umple cu 3-4 catei de usturoi pisati, codiment, o foaie de dafin pentru fiecare peste in parte, bulion sau ketchup (chiar si ceapa taiata marunt). Se impacheteaza apoi prin rulare intr-o folie de aluminiu si se coace pe gratar (sau pe gril pentru aragaz). Se intoarce cu atentie cu spumiera, sa nu se rupa folia.Se serveste cu mamaliguta.

## Marinata de macrou

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
3 kg macrou,1 kg ceapa, otet, apa, sare, mirodenii - foi dafin, piper boabe, boabe mustar, ienibahar, coriandru

**Mod de preparare:**

Pestele congelat, se curata, se spala si se taie bucati mici, se sareaza. Ceapa se taie pestisori. Separat se amesteca otetul, apa (cit otet, atita apa) si mirodeniile si sarea, dupa gust. Se asaza

in borcan de 3 kg, un rind de ceapa si un rind de peste taiat bucati, pina se umple borcanul. Se toarna zeama de otet cu mirodeniile peste peste si ceapa si se lasa la macerat cam o saptamina.

## Pastrav in smantana

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
1 kg. de peste, 1 kg. smantana, o ceapa mare, sare, malai, optional marar si patrunjel

**Mod de preparare:**

Se pune smantana intr-o cratita si, cand incepe sa fiarba, se potriveste de sare (dupa gust) si se adauga ceapa tocata marunt. Se adauga malai (in ploaie) pana se ingroasa, amestecandu-se mereu. Se pune si pestele curatat, se acopera cratita si se tragi de pe foc. Se lasa timp de 15 minute. Pregatita in acest fel, mancarea este buna calda. Se poate pune deasupra marar si patrunjel.

## Platica cu saramura picanta de legume

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
2 platici la cel putin 1 kil fiecare, 5-6 rosii, 2 cepe, 1 telina cu frunze, 2-3 morcovi, 2-3 ardei grasi, 2-3 ardei capia rosii, 2-3 ardei iuti, 1 pahar de vin alb, 100 ml ulei, 2 legaturi de marar si patrunjel, 1 pahar de faina, 2 linguri de condiment de peste, 1-2 capatini de usturoi, o lingura de piper macinat, sare

**Mod de preparare:**

Se amesteca faina cu condimentul de peste, sare si piper. Platica se eviscereaza si se curata de solzi, apoi se cresteaza trensversal cu cutitul pe sira pana la burta si apoi pe coada din 1-2 mm pana la os, Se tavaleste bine platica prin faina ca sa patrunde prin toate crestaturile si se pune la prajit in uleiul bine incins.Se serveste neaparat cu mamaliga, iar saramura care ramane, de ramane, se poate pune pe felii de paine

## Saramura de peste

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
1 crap de 1 kg, 1 lingurita de ulei, condimente, ardei iute, verdeata, sare

**Mod de preparare:**

Se alege un crap mai mare, se curata si se taie capul si coada. Se despica pestele in doua, in lungime, se scot inotatoarele, sira spinarii si oasele mari. Se unge cu ulei si se frige la gratar, intai pe o parte, apoi pe cealalta. Intre timp se fierbe apa cu sare si cu condimente, ardei si patrunjel verde, toate tocate fin. Se aseaza pestele in castron si se toarna saramura deasupra.Se serveste rece, cu mamaliga.

## Saramura de platica (reteta din Delta)

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
1-2 platici (1,5-2 kg.), o capatina de usturoi, doua linguri de untdelemn, doi ardei iuti, sare, apa

**Mod de preparare:**

Se curata pestele de solzi, se scot intestinele, se taie capul si coada, se spala in apa rece si se pune pe un prosop curat pentru a se scurge de apa. In timp ce pestele se scurge de apa, pe aragaz se pune la incins o tabla, pe care se presara sare pina la acoperirea suprafetei tablei. Pina se incinge bine tabla, se ia pestele si se fac crestaturi cu un cutit bine ascutit la distanta de 2-3 mm una de alta, perpendiculare, pe toata lungimea pestelui. Pestele astfel crestat se tavaleste prin malai si se pune pe tabla bine incinsa. Se coace bine pe ambele parti, se razuie cu un cutit de malaiul ars, se pune intr-o cratita mare, se acopera cu apa si se pune pe aragaz sa dea un colocot. Separat, se pragateste mujdeiul de usturoi frecat bine cu untdelemnul ( in care se rup cei doi ardei iuti) care se toarna peste peste, dupa ce s-a luat de pe aragaz. Se poate servi cald cu mamaliga rece sau rece cu mamaliga calda

## Stufat de peste

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
1,2 kg peste (crap, macrou), 5 legaturi ceapa verde, 3 legaturi usturoi verde, 2 legaturi marar, 1 legatura patrunjel, 150 gr. masline verzi, 120 ml ulei, 100 ml vin alb, sare piper

**Mod de preparare:**

Pestele se curata, se spala, se indeparteaza capul, se taie in 12 felii si se sareaza usor.
Ceapa si usturoiul curatate si spalate se taie in bucati de 3 cm lungime si se inabusa in 4-5 linguri ulei.
Bucatile de peste se prajesc usor in restul de ulei, apoi se pun intr-o cratita mai mare cu uleiul respectiv si vinul si se fierbe 5 min.
Se adauga sare, piper, ceapa si usturoiul inabusite, verdeturile taiate marunt, maslinele fara simburi si se fierbe 5 min.Se serveste rece.

## Zacusca de peste

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
1 kg de peste (crap, hering, stavrid, macrou), 400 gr. ceapa, 300 gr. morcovi, 500 gr. castraveti murati, 2 linguri pasta de tomate, 100 gr. masline, 120 ml ulei, 75 ml vin alb sec, o legatura patrunjel, 1-2 foi dafin, sare piper, cimbru.

**Mod de preparare:**

Pestele se curata, se inlatura capul, se spala si se taie in bucati mici. Legumele se curata de coaja(inclusiv castravetii), se spala. Ceapa se taie marunt, castravetii si morcovii se dau pe razatoarea cu ochiuri mari, iar maslinele se oparesc. Ceapa, morcovii si castravetii se inabusa in 5 linguri de ulei si putina apa timp de 20-30 de min. Se adauga 1 l de apa, maslinele, piperul, sarea, cimbrul, foile de dafin si pasta de tomate cind legumele sunt fierte, continuind fierberea 5 min., apoi se asaza intr-o tava.Se serveste calda sau rece

# *Salate cu peste*

## Peste afumat cu maioneza

**Timp de preparare:** 30-40 min

**Ingrediente:**
1 kg de cartofi, 3 cepe potrivite ca marime, 2 pesti afumati (preferabil macrou)maioneza.

**Mod de preparare:**

Se fierb cartofii in coaja. Dupa fierbere se curata si se taie ca pt. salata de boeuf.Ceapa la fel se taie f. fin. Pestele afumat se curata de pielita si oase si se taie cu cutitul cit mai marunt. Cartofi, ceapa si pestele se amesteca impreuna cu maioneza. Se poate orna cu masline.

# *Salate de legume*

## Salata de cartofi cu verdeturi

**Ingrediente:**
cartofi noi 1 kg, fasole verde 200 g, ridichi de luna 250 g, ceapa verde 2 leg, usturoi verde 1 leg, patrunjel verde 1 leg, marar verde 1 leg, ulei 50 g, otet 40 ml, sare

**Mod de preparare:**

Cartofii se fierb in apa cu sare, se curata si se taie cuburi. Fasolea se rupe in bucati cu lungimea de 3-4 cm si se fierbe in apa cu sare. Ridichile de luna se taie feliute. Ceapa verde, usturoiul verde, patrunjelul verde si mararul verde se toaca marunt. Se amesteca totul si se adauga sare, ulei si otet subtiat cu apa.

## Salata de conopida cu marar si mustar

**Timp de preparare:** 20 min

**Ingrediente:**
1 conopida mare sau 2 mai mici, 2-3 linguri ulei,2-3 linguri otet (zeama de lamaie), 1-2 lingurite mustar, sare, piper, marar.

**Mod de preparare:**

Conopida se curata, se desface in buchetele, se spala bine, se pune la fiert in apa clocotita sarata, avind grija sa nu fiarba prea mult deoarece se sfarma. Cind este gata, se scurge si se pune in salatiera. Separat se face un sos din mustar subtiat cu otet si ulei, sare, piper si marar tocat marunt. Se toarna sosul peste conopida si se serveste.

## Salata de dovlecei cu maioneza si usturoi

**Timp de preparare:** 25 min

**Ingrediente:**
2 dovlecei mai mari (cca 30cm lungime), 3 catei de usturoi,1 lingurita Delikat, 1 lingurita sare, maioneza

**Mod de preparare:**

Dovlecii se curata de coaja si se taie in doua pe lung, se scoate partea cu samburi din mijloc cu o lingura, se taie bucati si se pun la fiert pentru cca 15 min intr-o oala cu apa clocotita in care am pus si o lingurita cu Delikat. Se pun la scurs intr-o sita. Dupa ce s-a scurs apa si s-au racit un picut se paseaza (prin sita), se adauga cateii de usturoi facuti mujdei (cu 1 lingurita rasa de sare) si se amesteca bine. Dupa ce s-a racit de tot se adauga maioneza (dupa gust), se

omogenizeaza amestecul, si se da la frigider pentru doua-trei ore. Merge foarte bine alaturi de chiftele (reci) si rosii. Pofta buna!

## Salata de legume (taraneasca)

**Ingrediente:**
cartofi 1 kg, fasole verde 500 g, ceapa 250 g, castraveti murati 300 g, patrunjel verde 1 leg, ulei 75 g, otet 40 ml, sare

**Mod de preparare:**

Cartofii se fierb in coaja, se curata si se taie felii. Fasolea se fierbe si se taie in bucati. Ceapa se taie pestisori, iar castravetii se taie cubulete. Se adauga sare, ulei si otet subtiat cu apa, se amesteca totul bine, se aranjeaza salata pe un platou si se presara pe deasupra cu verdeata.

## Salata de telina cu manioneza

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
3 oua, zeama de lamaie sau hellas, 1 telina, 1 conopida, sare, piper, o legatura de marar, usturoi

**Mod de preparare:**

Se taie bucati conopida, se pune la fiert, iar dupa ce este gata, se scurge de zeama si se lasa sa se raceasca. Intre timp se face maioneza din 2 oua fierte si unul crud (la care se adauga zeama de lamaie).
Intr-un castron se piseaza usturoi cu sare si apoi se adauga maioneza putin care putin, telina data prin razatoare, conopida taiata marunt, cat si albusurile de la ouale fierte tocate cubulete.
La sfarsit se potriveste de sare, piper si se adauga o legatura de marar.Se serveste ca apertiv, inainte de masa

# *Salate reci*

## Salata de dovlecei cu maioneza si usturoi

**Timp de preparare**: 25 min

**Ingrediente:**
2 dovlecei mai mari (cca 30cm lungime), 3 catei de usturoi, 1 lingurita Delikat, 1 lingurita sare, maioneza

**Mod de preparare:**

Dovlecii se curata de coaja si se taie in doua pe lung, se scoate partea cu samburi din mijloc cu o lingura, se taie bucati si se pun la fiert pentru cca 15 min intr-o oala cu apa clocotita in care am pus si o lingurita cu Delikat. Se pun la scurs intr-o sita. Dupa ce s-a scurs apa si s-au racit un picut se paseaza (prin sita), se adauga cateii de usturoi facuti mujdei (cu 1 lingurita rasa de sare) si se amesteca bine. Dupa ce s-a racit de tot se adauga maioneza (dupa gust), se omogenizeaza amestecul, si se da la frigider pentru doua-trei ore. Merge foarte bine alaturi de chiftele (reci) si rosii. Pofta buna!

## Salata de vinete cu dovleac turcesc

**Timp de preparare:** 20 min

**Ingrediente:**
1 kg. vinete coapte, 500 gr. dovleac turcesc, o ceapa, ulei, sare

**Mod de preparare:**

Se scoate miezul de dovleac, se taie cubulete si si se pune la fiert in apa cu sare. Dupa 10-15 minute se scoate, se scurge bine si se paseaza pina se obtine o pasta omogena.
Pasta obtinuta se amesteca cu vinetele care au fost tocate in prealabil, se adauga o ceapa tocata marunt sau rasa, ulei, sare, dupa gust.Se asaza pe un platou si se orneaza cu felii de gogosari murati

## Salata dobrogeana

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
3 buc. rosii frumoase, 2 buc. ardei grasi, 3 buc. castraveti potriviti, 1 buc. ceapa, o salata verde, 100 gr. telemea de oi, 1 ceasca sos maionez cu masline, sare

**Mod de preparare:**

Se curata ceapa, se taie felii foarte subtiri si se pune intr-un castron; castravetii se curata de coaja, se taie felii si se pun peste ceapa; rosiile se spala si se taie felii potrivite, ardeii grasi se taie ca fideaua. Se amesteca totul si se lasa la rece pina la servire.
Sosul se prepara astfel: ouale se cojesc, apoi albusurile se toaca marunt, iar galbunusurile se freaca cu smintina pina se obtine un sos alifios care se amesteca cu maslinele tocate marunt. Se adauga vinul, zeama de lamiie, sarea, cimbru si tarhonul. Cind sosul este gata, se amesteca cu albusurile tocate.Inainte de servire, salata se amesteca cu sosul, se pune pe o salatiera si se presara cu telemea rasa.

# *Sandviciuri*

## Pasta de jumari

**Timp de preparare:** 10 min

**Ingrediente:**
1 kg. jumari sau slanina, 4 oua fierte tari, 2 cepe, 2 linguri de mustar dulce, 1 lingurita piper, 1 lingurita boia, sare.

**Mod de preparare:**

Jumarile sau slanina se trec prin masina de tocat, ouale se zdrobesc, apoi se amesteca toate cu mustarul, sarea si condimentele pana la omogenizare.Se serveste cu paine prajita si gogosari in otet.

# *Sosuri*

## Sos cu smintina

**Timp de preparare:** 20 min

**Ingrediente:**
smintina, ou, ulei, mustar, supa de carne, bulion, zeama de lamiie

**Mod de preparare:**

Se face o maioneza nu foarte grasa din galbenus de ou, ulei, mustar, sare, zeama de lamaie, se amesteca si smantina (de preferat smintina degresata) si bulionul(o lingurita- si in acest caz se pune si o lingurita de zahar sau suc de rosii, 2 linguri) pina la omogenizare.Se serveste rece la fripturi, salate, ou umplut

## Sos pentru salata de peste

**Timp de preparare:** 25 min

**Ingrediente:**
1 cana lapte, 2 linguri orez macinat, o lamaie, o ceasca ulei, sare, piper, verdeata

**Mod de preparare:**

Se amesteca orezul macinat cu putin lapte rece, restul de lapte se incalzeste pe foc mic, se adauga si orezul amestecat cu laptele rece si se tine pe foc pana se igroasa putin.
Aceasta compozitie se lasa sa se raceasca apoi se adauga putina sare, piper, lamaia stoarsa si uleiul cate putin.
Se toaca verdeata marunt si se amasteca in sos.
In acest sos se mai adauga legume fierte (morcov, mazare, fasole verde) si peste din conserva (fara oase).Se serveste rece.

# *Conserve si muraturi*

## Gogosari murati pentru iarna

**Timp de preparare:** 1 ora

**Ingrediente:**
80 buc gogosari rosii, 1 l otet , 250 g zahar, 150 g sare , 4-5 foi de dafin , piper boabe, seminte de mustar, hrean, salicil .

**Mod de preparare:**

Se curata gogosarii de cotor, se taie apoi in 4 , se amesteca cu toate ingredientele si se lasa asa pina a doua zi. In apa care au lasat-o se pune salicil si se pun in borcane.
Se capseaza si gata nu se mai fierb !

## Bureti de fag

**Timp de preparare:** 1 h30 min

**Ingrediente:**
1kg. bureti de fag, 1/5 kg. morcovi, 1/5 kg.ceapa, 1,5 kg.apa, 0,300 gr. otet, 1 lingura sare, 200 gr.zahar, 1 pachet "picant fix"

**Mod de preparare:**
Se spala bine buretii de fag, se taie fasii de aproximativ 2 cm., se fierb 60 de minute. Separat se fierg morcovii, se taie rondele de 2 mm., se fierbe apa, otetul, sarea, zaharul, "picant fix", se lasa la racit. Se ia o cratita mare, se pune un rand de bureti de fag fierti, se presara peste ei un rand de morcovi felii, ceapa taiata solzi, un strat de bureti de fag, un strat de morcovi si un strat de ceapa, apoi se toarna peste moarea. Se lasa pana a doua zi, se pun in borcane, se pun capacele la borcane si se aseaza in pivnita. Se pot servi in aproximativ o saptamana.Se servesc la: diferite mancaruri (piure, cartofi la cuptor, orez la cuptor, etc.) si fripturi (carne fripta, carnati, snitele, etc.). Se toarna buretii intr-un bol si se servesc reci.

## Castraveti in saramura

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
castraveti, apa, sare, usturoi,marar

**Mod de preparare:**

Se aleg castravetii tineri si foarte proaspeti. Se spala in apa rece si se taie putin din capete. Daca sunt castraveti mai grosi care trebuie sa se mureze repede, se despica putin la mijloc in

lungime, cu un cutit. Se pune apa la fiert cu sare, in proportie de 50 g de sare la 1 litru de apa. Dupa ce a dat cateva clocote, se da la o parte sa se limpezeasca.

## Ghiveci pentru iarna

**Timp de preparare:** 4h

**Ingrediente:**
6kg vinete; 4kg rosii; 3kg ceapa;1kg masline negre;5kg gogosari ; 1/2kg usturoi ; 1/2 L otet ;1/2 L ulei; 50 grame sare; 50 grame zahar; foi dafin; frunze de telina

**Mod de preparare:**

Se curata vinetele, gogosarii,ceapa,usturoiul,dupa care vinetele se taie in cubulete de 2-3cm ,iar gogosarii ,usturoiul si ceapa se taie fideluta si se calesc in ulei (fiecare ingredient separat). Rosiile se dau prin masina de separat seminte ,iar sucul de rosii se amesteca cu otetul sarea si zaharul.

Dupa ce avem toate ingredientele pregatite se va pune in fiecare borcan cate 2 linguri de amestec de suc cu 2 frunze de telina si o frunza de dafin dupa care se aseaza in straturi celelalte ingrediente calite; pana se va umple borcanul; se va completa cu restul de suc fiecare borcan.

Se inchid borcanele si se dau la cuptor cu focul mic timp de 50 minute.

Succes.
Se consuma ca aperitiv.

## Gogosari in sos de rosii

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
3 kg de gogosari, 400 ml.ulei, 500 ml apa, 300 ml otet, 100 g zahar, 100 g bulion, boabe de mustar, sare, piper, foi de dafin

**Mod de preparare:**

Se fierb toate ingredientele, fara gogosari, timp de 30 de minute. Se taie bobosarii felii subtiri, se dau un clocot prin ce sa firet inainte. Se scot gogosarii, se pun 3/4 din borca, si se acopera cu sos. Se leaga borcanele, si se pun la racit in paturi. Se servesc ca garnitura.

## Gogosari murati

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
5 kg gogosari, 2.5 kg ceapa, ardei 10-12 buc, 0.5l otet, 4 linguri zahar, 2 linguri sare

**Mod de preparare:**

Se taie marunt si se amesteca ingredientele mai sus enuntate, se calesc 15 min, se adauga otetul, zaharul, sarea. Se pune in borcane si se imparte zeama in toate borcanele. Dupa ce se leaga borcanele se dustulesc o jumatate de ora.

## Harbuji murati

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
Pepeni (20-25 bucati), gogonele (2-3 kg), ardei kapia verzi (2-3 kg), marar uscat (2 legaturi), cimbru (2 legaturi), ardei iuti (5-6 bucati), usturoi (4-5 capatani), telina frunze (2 kg), frunze-ramuri subtiri de visin (cam cat intra in jumatate de caldare de 10 litri)

**Mod de preparare:**

Pepenii (alesi cu atentie sa nu fie loviti si potriviti ca diametru cu gura butoiului) se spala si se aseaza in butoi. Se procedeaza la fel cu gogonelele si ardeii kapia. Cateii de sturoi (curatati) se pun in butoi intregi. Ardeii iuti se taie pe jumatate. Cantitatile de usturoi si de ardei variaza in functie de gustul vostru.

Se face o saramura cu urmatoarele proportii: o ligura cu varf de sare la 1 litru de apa. Se amesteca pana la  dizolvarea totala a sarii.

Se adauga saramura pana acopera in totalitate ingredientele din butoi.
Totul se "capaceste" cu telina, cimbru, marar si frunze de visin (toate spalate si limpezite).

Se preseaza cu doua lemne subtiri puse in crucis si legate.
Se lasa sa se porneasca cam 5-6 zile. Apoi se vantura in fiecare zi, cu cat mai des atat mai bine.

## Magiun

**Timp de preparare:** 3 h

**Ingrediente:**
4 kg prune coapte, 1 kg zahar, 4 g acid salicilic (8 aspirine)

**Mod de preparare:**

Se spala prunele, se scot samburii si se dau prin masina de carne (sita mare). Se pun la fiert la foc mediu intr-o oala care in prealabil fusese unsa pe fund cu putin ulei si incinsa bine. Daca fructele sunt foarte coapte si au multa zeama, se pot fierbe si mai mult.

Magiunul (gem de prune) trebuie sa fie destul de dens (mai dens ca un gem de caise de exemplu). Zaharul se pune  cu 10 minute inainte de al lua de pe foc.

In final se adauga acidul salicilic.Se serveste pe paine, umplutura pentru clatite sau gososi

## Marmelada de visine

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
cantitati egale de visine fara simburi si zahar, pentru un kg de fructe-zeama unei lamii

**Mod de preparare:**

Cu ajutorul unui blender se fac visinele piure, care se pune pe foc iute cu zaharul si cu sucul de lamiie, amestecind din cind in cind; in momentul in care incepe sa se ingroase, se amesteca mereu; este gata cind lingura lasa o dira alba pe fundul cratitei. Este recomandat sa se puna o tabla sub cratita. Se pune in borcane sterilizate in cuptor, racorite, de preferinta la aceeasi temperatura cu marmelada; borcanele se leaga cu celofan sau folie de plastic sau se utilizeaza capace metalice, numai cind marmelada este rece(nu se mai formeza condens). E foarte buna prntru clatite,prajituri,tartine etc

## Salata de iarna

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
4 kg varza,2 kg gogosari,1 kg castraveti,1 kg ceapa, 1 kg gogonele, 1 kg morcovi, 1l otet, 250 gr zahar, 100 gr boabe mustar, 10 gr piper, foi de dafin, sare

**Mod de preparare:**

Zarzavaturile se curata, se spala si se lasa la zvantat. Se taie varza feliute, iar gogosarii, gogonele, ceapa, morcovii, castravetii in rondele cat mai subtiri. Cele de ceapa se desfac in inele, castravetii nu se curata. Gogosarii se aleg bine de seminte si fibrele iuti din interior. Se sareaza totul si se lasa pana a 2 zii. Se scurg de zeama dar nu se storc, se amesteca cu otetul, zaharul si restul condimentelor. Se pun in borcane, se leaga cu celofan. Dupa 60 zile se pot consuma.

## Zacusca cu dovlecel

**Timp de preparare:** 1 h30 min

**Ingrediente:**
7 kg. gogosari, 2 kg. vinete, 1 kg. ceapa, un dovlecel (cca 1,5-2 kg), 400 gr. bulion

**Mod de preparare:**

Gogosarii si vinetele se coc, se decojesc si se tin la foc, pe aragaz,  pe ochiul mare. Se pun intr-un vas mare (10 l). Ceapa se taie marunt si se da usor prin ulei incins, dar sa nu se rumeneasa. Peste ceapa se pune si dovlecelul dat pe razatoare. Se lasa pe foc pina se inmoaie dovlecelul. Se pune ceapa cu dovlecelul in vasul mare si se amesteca totul. Se adauga si sucul de rosii obtinut din bulion dizolvat cu 2 litri apa. In sucul de rosii se pune o lingura de sare si doua de zahar. Se pune totul la fiert pina se inmoaie bine legumele.
Dupa aceea se pune la borcane, se inchide ermetic si se sterilizeaza bine.Iarna, se poate servi la tartine.

## Zarzavat pentru ciorbe

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
3 kg morcov, 1,5 kg patrunjel, 1,5 kg gogosari, 1 telina, 1 kg ceapa, 0,5 kg sare, frunze de telina si de patrunjel, 2 conservante

**Mod de preparare:**

Se taie marunt (cubulete) zarzavatul, se amesteca cu sarea si conservantul apoi se pune in borcane.Inlocuieste cu succes zarzavatul proaspat pe timp de iarna

# *Prajituri*

## Albinita

**Timp de preparare:** 1 h20 min

**Ingrediente:**
Blatul: 400 gr. faina, 1 ou, 150 gr. zahar, 30 gr. unt (nesarat), 2 linguri miere de albine (incalzita), 2 ½ linguri lapte, 1 lingurita bicarbonat. Crema: 170 gr. unt (nesarat), 1 plic vanilie, 200 gr. zahar, 250 ml lapte, 2 linguri gris, 1 gem de caise, Glazura: 3 linguri apa, 3 linguri zahar, 2 linguri cacao, 25 g unt (nesarat), ½ ciocolata menaj

**Mod de preparare:**

Blatul: se freaca oul cu zaharul si untul, dupa care se adauga mierea (daca se pune mai multa miere decit, aluatul iese foarte tare, nu se mai poate intinde), laptele si bicarbonatul. Se amesteca pe aburi pina se ingroasa.
Se ia de pe aburi si imediat se adauga faina treptat. Se imparte in 4 parti, se intinde cu multa faina. Se coc la foc iute pe dosul tavii (reci) unse cu grasime si presarata cu faina.

Crema: se freaca untul cu vanilia si zaharul pina se face spuma. Separat se fierbe laptele cu grisul si se lasa sa se raceasca. Cind s-a racit se amesteca cu untul. Glazura: Se fierbe totul pe foc mic pina se ingroasa compozitia.

Prima foaie se unge cu ½ din crema. Al doilea blat cu gem. Al treilea cu restul de crema. Al patrulea blat se unge cu glazura.

## Cataif

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
500 g fidea, 300 g zahar, 1 esenta de rom, 1 plic zahar vanilat, 300 ml apa, 500 g frisca

**Mod de preparare:**

Ungi o tava cu unt, asezi fideaua in strat subtire si o dai la cuptor pentru 10 minute ca sa se rumeneasca. In acest timp prepari siropul: pui apa cu zaharul la fiert si dupa ce s-a legat, il dai deoparte, adaugi zaharul vanilat si esenta de rom si amesteci. Il torni apoi peste fideaua rumenita si dai din nou la cuptor pentru inca 20 de minute. Dupa ce s-a rumenit si s-a legat fideaua cu siropul de zahar ca o foaie, o lasi sa se raceasca. Tai apoi foaia de fidea in jumatate. Asezi jumatate de foaie pe un platou, intinzi toata frisca batuta, apoi fideaua ramasa taiata in bucati sau intreaga.

Lasi cataiful la rece 1 ora inainte de a-l aduce portionat la masa. E delicios!Pentru aceasta reteta vei folosi numai fidea, nu taietei, caci trebuie sa iasa delicata. In perioada postului pregatesti cu fidea fara oua si frisca Delikata.

## Cornulete cu nuci

**Timp de preparare:** 20 min

**Ingrediente:**
un pachet de margarina( unt, untura), 6 linguri de apa clocotita, o lingurita de otet, 350 g. faina, 500 g.nuci macinate, arome

**Mod de preparare:**

Se freaca margarina cu apa, otetul , se adauga faina si nucile macinate si aromele( rom, vanilie).
Se formeaza baghete de aluat de grosimea unui deget, se portioneaza la ~ 5 cm. sau se face o foaie de grosimea un cm si se portioneaza cu formele de fursecuri. Se coc la foc potrivit timp de ~15 min dupa care se tavalesc in zahar pudra vanilat.Sunt foarte bune si nu prea dulci.

## Cornulete ieftine

**Timp de preparare:** 2 ore

**Ingrediente:**
3 oua ,300ml ulei,drojdie, 450 ml lapte ,putina sare, faina cit cuprinde.

**Mod de preparare:**

Se face un aluat moale ,care se imparte in doua; intr-o parte se adauga 3 linguri cu cacao.Se fac 12 gramajoare si se lasa la dospit. Se intinde rotund fiecare bucata, una alba si una maro. Se pune una peste alta si se taie in 8. Se ruleaza ,se pun in tava si se lasa o ora la dospit.Se coc si fierbinti se trec prin orice fel de sirop doriti.

## Fagure tiganesc

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
4 oua, 6 linguri ulei, 6 linguri zahar, 12 linguri faina, lamaie, vanilie, rom, 1/2 lingurita amoniac stins in otet sau rom

**Mod de preparare:**

Se amesteca ouale cu zaharul pana se dizolva, apoi se adauga cate putin ulei pana se termina. Se adauga faina cate putin pentru a nu face cocoloase. Se aseaza in forma cu lingurita si se coc

pe o parte si pe alta.Se servesc asemeni fursecurilor: lipite cate doua cu o crema de unt, margarina sau marmelada.

## Papanasi  fierti muntenesti

**Timp de preparare:** 40 min

**Ingrediente:**
2 oua, 3 linguri gris, 2 linguri unt, pesmet destul, 1 lingurita faina, sare, 300 gr. brinza de vaci (scursa bine de zer)

**Mod de preparare:**

Se pune apa sarata la fiert. Se amesteca bine brinza de vaci, faina, ouale, grisul si sarea. Se fac galuste turtite, se gauresc cu degetul, se pun in apa clocotind usor. Se prajeste pesmetul. Cand papanasii se ridica la suprafata se mai lasa sa fiarba molcom (altfel se sfarima) inca un sfert de ora. Se scurg, se ung cu unt, se tavalesc in pesmet.Se servesc cu zahar si smintina

## Papanasi moldovenesti

**Timp de preparare:** 40 min

**Ingrediente:**
2 linguri gris, 2 linguri faina, 2 oua, sare, untura pentru prajit, 400 gr. brinza de vaci (scursa bine de zer)

**Mod de preparare:**

Se separa galbenusurile de albusuri. Se bat albusurile spuma. Se freaca bine brinza cu galbenusurile, cu faina, gris, sare. La sfirsit se adauga albusurile. Se incinge untura. Se fac galusti turtite, se gauresc cu degetul, se pun la prajit, pe ambele parti, pina se rumenesc.Se servesc cu zahar si smintina

## Pasca cu smantana

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
aluat de cozonac, 1 kg. smantana, 450 g. zahar, 150 g. faina, 10 albusuri, un praf de sare, coaja de lamaie si de portocala, stafide, fructe confiate dupa gust

**Mod de preparare:**

Smantana se scurge, se bate cu un praf de sare, nu foarte mult pentru a evita separarea .
Separat albusurile se bat bine cu un praf de sare, se adauga zaharul in ploaie si se bat bine.
Se amesteca cu smantana, faina , aromele prin rasturnare.

Se unge o tava rotunda cu unt se pune o foaie subtire de aluat, se adauga un strat consistent de crema se coace la foc potrivit timp de 45 min. Cu cat coacerea se face mai lent este mai bine.

## Placinta ardeleneasca cu branza

**Timp de preparare:** 2 h

**Ingrediente:**
600 g faina, drojdie cat o nuca, un praf de sare, o cana de apa calduta, 2 legaturi de ceapa verde, 2 legaturi de marar, 500 g branza, ulei pt. prajit

**Mod de preparare:**

Din faina, drojdie, sare si apa, se framanta o coca de paine care se pune la dospit cca 1 ora. Intre timp se prepara umplutura. Se faramiteaza branza cu furculita si se amesteca cu cozile de ceapa verde taiate marunt impreuna cu mararul. Bineinteles, verdeturile se curata si se spala foarte bine. Dupa ce coca a dospit, se ia din ea cate o mana de aluat care se intinde putin cu sucitorul pe planseta infainata. Aluatul se lasa gros cam de un deget si se aseaza in centru o gramajoara din amestecul de branza cu verdeturi, dupa care marginile placintei se aduna peste umplutura si se mai da o data peste ea cu sucitorul, pentru a capata forma de placinta. Se coace in tigaie in uleiul bine incins, intorcand-o pe ambele parti si intepind-o cu furculita daca se umfla putin. Se procedeaza la fel pana se termina toata coca preparata.Se pot servi ca aperitiv,sau pot constitui o cina de sine statatoare,alaturi de un pahar de bere rece.

## Placinta cu mere

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
1 pahar de ulei, 1 kg. mere rase, 1 cana de zahar, 2 boluri cu faina

**Mod de preparare:**
½ pahar de ulei se pune intr-un bol. Se adauga faina pina se face ca o ciulama. Restul paharului cu ulei se completeaza cu apa si se pune in cel de-al 2-lea bol. Se adauga faina pina se face o coca, care se intinde. Peste aceasta coca se intinde ciulamaua si se ruleaza. Se intinde din nou,si iar se ruleaza. Sulul obtinut se taie la jumatate. Se intinde o jumatate si se pune in tava. Se pun merele (calite cu scortisoara-sau nu), si se pudreaza cu putin gris pentru a absorbi din zeama. Se pune cea de-a 2-ua foaie si se inteapa cu furculita. Se baga la cuptor pina se rumeneste. Tava nu se unge.

## Prajitura caramel

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**

1 pachet margarina, 3 oua, zahar vanilat, 500 gr. zahar, 300 gr. nuci taiate bucatele, esenta de rom, foi de napolitana

**Mod de preparare:**

Se topeste margarina, dupa care se adauga 250 gr. zahar, se amesteca in continuu pina se topeste zaharul, se lasa putin la racit. Se adauga ouale "intregi" si nucile taiate. Separat se ard cele 250 gr. zahar pudra, dupa ce s-a rumenit zaharul, se adauga peste compozitia de mai sus. Se face pe foc mic, amestecindu-se mereu pentru a nu se arde. Se pune calda peste foile de napolitana . Se serveste rece.

## Prajitura cu crema de lapte

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
Blat: 8 oua, 5 linguri ulei, 8 linguri zahar, 10 linguri faina, esenta rom; crema: 4 oua, 15 linguri zahar, 1 l lapte, 8 linguri faina, 1 lingura unt, esenta; pentru ornat: frisca, ciocolata rasa

**Mod de preparare:**

Blat: se bat albusurile spuma cu putina sare; se adauga zaharul si galbenusurile frecate cu ulei; se adauga faina si romul amestecind usor. Se da la cuptor la foc potrivit cca.15 min.

Crema: se amesteca ouale cu zaharul, faina, esenta si o cana de lapte. Restul de lapte se pune la fiert la foc mic si atunci cind fierbe se adauga compozitia de mai sus. Se fierbe cca. 10 min, pina se ingroasa. Se lasa sa se raceasca complet.

Se taie blatul in 4 bucati egale si fiecare dintre acestea se taie transversal in doua parti. Se umple cu crema fiecare parte.Se orneaza prajitura cu frisca si ciocolata rasa.

## Prajitura cu fructe (prune)

**Timp de preparare:** 15 min

**Ingrediente:**
1 pachet margarina, 3 oua, o cana zahar, 300 / 350 gr faina, un praf de copt, o cana de lapte, zahar vanilinat, 500 gr fructe

**Mod de preparare:**

Se freaca margarina cu zaharul. Se adauga cate un galbenus si se freaca bine dupa fiecare. Apoi se pune laptele, praful de copt, zaharul vanilat si faina. La sfarsit se adauga cele 3 albusuri batute spuma. Se toarna in tava unsa si tapetata cu faina. Peste compozitie se pun fructele rupte in jumatate si cu partea dinspre samburi in sus. Se coace si cand este rece se da cu zahar pudra din abundenta.

## Prajitura cu mere (reteta bunicii)

**Ingrediente:**
5 mere (soiul Golden), 3 oua, 150 g miere, 150 g faina, 200 g unt.
Pentru caramel - 20 bucati de zahar (100 g). (pentru 6-8 persoane)

**Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 180 grade si preparati zaharul ars, punand pe foc, intr-o craticioara cu fundul gros, zaharul impreuna cu 2 linguri de apa. Cand incepe sa se ingalbeneasca, turnati-l intr-o forma cu pereti detasabili pe care-o inclinati pe toate partile, pentru ca zaharul ars sa acopere atat fundul, cat si peretii. Curatati merele si taiati-le in sferturi. Topiti untul si amestecati-l cu ouale, mierea si faina (in robotul de bucatarie sau cu telul). Asezati merele in tava peste zaharul caramel, turnati peste ele aluatul si dati prajitura 40 de minute la cuptor. Dupa ce o scoateti din cuptor, rasturnati-o pe un platou si serviti-o calduta sau rece.

## Prajitura cu spuma de zmeura

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
300 g faina, 2 galbenusuri, 150 g unt, 100 g zahar, 2 – 3 linguri smantana, 1 varf de bicarbonat stins cu otet, 2 albusuri, 2 cani zahar, 2 cani zmeura

**Mod de preparare:**

Aluat: 300 g faina, 2 galbenusuri, 150 g unt, 100 g zahar, 2 – 3 linguri smantana,
1 varf de bicarbonat stins cu otet.
Se face un aluat cu cantitatile de mai sus. Se intinde o foaie uniforma intr-o tava inalta si tapetata cu faina. Se coace la foc mic.

Crema: 2 albusuri, 2 cani zahar, 2 cani zmeura
Peste aluatul aproape copt se intinde spuma rezultata si se lasa la cuptor circa 5 minute. Se taie calda cu cutitul ud.
Deasupra se pune cate o zmeura.

## Prajitura cu stafide

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
250 g unt, 250 g zahar, 250 g faina, 6 oua, 150 g stafide, 50 g migdale sau nuci

**Mod de preparare:**

Se freaca untul spuma, se pun pe rand galbenusurile si zaharul. Dupa ce sunt bine frecate, se adauga stafidele alese si usor date prin faina si migdalele (ori nucile), curatite si taiate în lung. Apoi se pun cate putin si alternativ faina si albusurile spuma.Se toarna compozitia intr-o forma bine unsa cu unt.

Se coace la foc potrivit. Cad este gata, se rastoarna si dupa ce s-a racorit, se taie feli.

## Prajitura cu visine

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
6 oua, 200 g. zahar, 200 g. faina, 100 ml. ulei,
50 ml. apa, 2 plicuri zahar vanilat, 1 kg. visine,
sare, 1 plic praf de copt stins in otet

**Mod de preparare:**

Se separa galbenusurile de albusuri. Albusurile se bat cu mixerul si se adauga zaharul si praful de copt. Galbenusurile se amesteca cu apa, uleiul, sarea, zaharul vanilat si se toarna peste albusuri impreuna cu faina. Se pune intr-o tava unsa cu ulei, peste care se pun visinile fara simburi si date prin faina. Se da la foc potrivit, cca. 30 minute.Se serveste frisca.

## Prajitura de post

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
1 cana apa minerala, 1 lingura bicarbonat de sodiu stins cu zeama de lamiie, 1 cana nuca macinata, 1 pumn nuci taiate, 3 lingurite dulceata de visine, 100 ml ulei, putina scortisoara, 2 cani faina, 1 lingura cacao

**Mod de preparare:**

Se amesteca ingredientele si compozitia rezultata se pune intr-o tava de cuptor unsa cu ulei. Se coace la foc potrivit. In loc de nuca macinata, se poate pune si nuca de cocos iar in loc de visine, stafide.

## Prajitura ieftina cu mere

**Timp de preparare:** 15 min

**Ingrediente:**
1/2 pahar ulei, 1/2 pahar lapte,faina cat cuprinde, aprox. 1 kg mere, scortisoara, zahar

**Mod de preparare:**

Se pune intr-un castron 1/1 pahar ulei, 1/2 pahar apa, faina cit cuprinde si putina sare. Se framinta si se face un aluat care se poate intinde cu sucitorul. Se imparte aluatul in 2 bucati, se intinde fiecare bucata. Se rad merele, se calesc in putin ulei, se adauga zaharul si scortisoara. Se unge cu ulei o tava potrivit de mare, se tapeteaza cu faina, se pune prima foaie apoi merele peste care se pune si cea de-a doua foaie. Cind este gata, se pune zahar pudra pe deasupra.

## Prajitura-spuma

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
6 albusuri batute bine spuma, 300 gr zahar praf, o vanilie, 150 gr nuca macinata

**Mod de preparare:**

Se face o compozitie din albusuri, zahar si vanilie, se bate bine si se pune nuca macinata. Se pune cite o lingurita mica in tava si se coace. Dupa ce s-a copt se lipesc cite 2 cu crema (orce fel), iar cu unt se ung marginile si se da prin nuca de cocos.

## Scutecele Domnului

**Timp de preparare:** 1 h15 min

**Ingrediente:**
500 gr. faina, 3 linguri ulei, putina sare, o ceasca de apa calduta, sirop pentru foi, nuci tocate

**Mod de preparare:**

Se face un aluat din faina, ulei, sare, apa. Se framinta bine, apoi se bate de masa pina prezinta goluri in sectiune. Se lasa 15 minute acoperit cu un servet. Se intind foi subtiri. Se lasa sa se zvinte, apoi se taie in forme rotunde de marimea unei farfurii. Se coace fiecare foaie pe o tava, direct pe foc, pe o parte si pe alta. Se prepara un sirop usor legat si aromatizat cu apa de flori.

Se asaza una peste alta foile stropite bine cu sirop si presarare cu nuci.
Se taie in felii.

Acest preparat este o datina a sarbatorilor de iarna. Gospodinele moldovence pregatesc din timp teancuri de foi coapte, iar cu o zi, doua, inainte de sarbatori, definitiveaza prepararea, asa cum s-a aratat in reteta.

## Susan

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
1 cana zahar, 2 cani miez de floarea soarelui (2 jumatate)

**Mod de preparare:**

Se pune pe foc moale o craticioara emailata si se topeste foarte bine zaharul (fara apa). Se adauga miezul (nu se intrerupe focul). Se omogenizeaza foarte bine. Separat se pregateste o planseta umezita cu apa pe care se rastoarna compozitia de mai sus. Se umbla foarte repede si cu sucitorul umezit se intinde o foaie ca la taiteii de casa (sucitorul se umezeste des). Se taie in formele dorite

## Tarta cu fructe

**Timp de preparare:** 55 min

**Ingrediente:**
3 oua, 15 linguri de ulei, 15 linguri lapte, 1 cana de zahar, 1 praf de copt stins cu otet
1 cana de visine fara samburi (capsuni, caise), faina cat cupride.

**Mod de preparare:**

Se separa galbenusurile de albus si se mixeaza cu zaharul, uleiul si laptele fiert si racit, se adauga faina pana se obtine consistenta unei smintani mai groase.Se toarna praful de copt stins cu otet sau lamaie. Separat se bat albusurile spuma, pana se tine de tel si se incorporeaza in aluat(din cat mai putine miscari ca sa nu se lase prea mult albusul).

Se unge o tava mai mica (25/30 -35 cm)cu margarina si se tapeteaza cu faina. Se toarna compozitia iar deasupra se aseaza fructele intregi(visine) sau taiate felii la fructele mai mari si mai grele. Pentru ca fructele sa nu se lase la fundul tavii se trec prin faina( partea ce vine in contact cu aluatul.

Se coace cca. 40 de minute; se incearca cu un bat de chibrit (nu se mai prinde aluat pe bat). Cand se raceste se taie in diferite forme si se pudreaza cu zahar.

# *Budinci*

## Budinca de carne

**Ingrediente:**
1/2 Kg de carne porc slaba sau mai grasa si amestecata cu carne de vitel sau piept de pui, 200 g franzela, 300 mllapte, 250 ml smantana, 100 g ceapa, 30 g faina, 100 g unt, margarina sau untdelemn, 4 oua mari, un varf de cutitpiper, pesmet, sare, o ling

**Mod de preparare:**

Franzela, taiata in felii, se inmoaia in lapte pina cind il absoarbe in intregime. Ceapa taiata marunt se caleste, un minut, in tot untul sau untdelemnul. Carnea se trece prin masina de tocat, impreuna cu franzela nestoarsa si ceapa calita. La tocatura se adauga smantana, faina, galbenusurile, piperul sau putin cimbru farimitat, o lingurita cu sare, mararul sau patrunjelul si se amesteca bine. Albusurile batute spuma se amesteca cu aceasta compozitie, cu telul, prin rasturnare, apoi se desarta intr-o cratita de 2 1/2 l, bine unsa cu margarina solida si tapetata cu pesmet. Se coace la foc tare, in tava cu apa fierbinte, introdusa din timp la cuptor. Dupa 30 minute, se poate acoperi, daca se rumeneste prea mult si focul se reduce la mijlociu; se coace circa 60 minute. Se serveste, fierbinte, cu sos de rosii sau macris, cu piure de spanac sau urzici, cusalata de cartofi sau cu alte legume, ca fel doi. Se poate servi si rece, taiata in felii, cu legume crude sau muraturi.

## Budinca de smintina cu vanilie

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
6 oua, 1 lamiie, unt pentru uns forma, 100 gr zahar, 100 gr faina, ¼ baton vanilie, 2 cesti smintina, sare, sos ciocolata

**Mod de preparare:**

Se freaca 6 galbenusuri cu 100 gr. zahar si ¼ baton vanilie, se adauga 100 gr. faina si 2 cesti de smintina, sare si coaja de lamiie. Se amesteca bine totul, si la urma se adauga albusurile facute spuma. Se unge o forma cu unt, se presara faina, se toarna compozitia, se acopera. Se coace o ora la cuptor, în bain-marie. Se rastoarna pe un platou.Se serveste cu sos de ciocolata. Se serveste calda.

# *Bauturi*

## Tuica

**Timp de preparare:** 1 h40 min

**Ingrediente:**
2-5 kg fructe: prune, boasca (ramasite de la vin), portocale etc., putin zahar (aprox 200 g), 2-5 kg gheata

**Mod de preparare:**

Se lasa fructele sa fermenteze cu zaharul vreo 7 zile intr-un container de plastic.Inainte de servire se pune sticla la frigider cel putin o zi intreaga.

# *Spume si creme dulci*

## Crema de lamaie

**Timp de preparare:** 30 minute

**Ingrediente:**
Oua - 5 buc, zahar - 175 gr, lamaie - 1 buc, un pahar de vin alb

**Mod de preparare:**

Galbenusurile se aseaza intr-un vas impreuna cu zaharul, vinul ,zeama de lamaie si coaja rasa fin ,si se bat cu telul la foc mic pana ce se ingroasa compozitia. Dupa ce s-a racit compozitia se adauga albusurile batute spuma,si se amesteca usor,apoi se toarna totul in pahare tip forme si se da la rece.

## Crema pentru prajituri

**Timp de preparare:** 20 min

**Ingrediente:**
200 g unt, 400 g zahar tos, 300 g nuci macinate sau arahide, 3-4 galbenusuri

**Mod de preparare:**

Se caramelizeaza zaharul. Se aduga in zahar la cald galbenusurile treptat in compozitie pentru a evita coagularea lor. La sfarsit se adauga nucile sau arahidele.Se utilizeaza calda

# *Sucuri si compoturi de fructe*

## Compot de cirese sau visine

**Ingrediente:**
3 kg visine sau cirese sau combinate între ele, 1 kg zahãr, 3 l apã, un plic cu zahãr vanilat.

**Mod de preparare:**

Fructele, curatate de codite, se spalã si se aseazã în borcane, nepresate. Siropul rece sau cãldut (fãcut din apã, zahãr si vanilie; zahãrul si vanilia amestecate, pînã cînd se topesc fãrã sã se mai fiarbã siropul sau amestecate pe foc, ca sã se topeascã mai repede si, apoi, siropul rãcit) se toarnã peste fructe pînã la nivelul acestora. Borcanele se leagã si, apoi, se sterilizeazã.

# *Aluaturi*

## Aluat de placinta romaneasca

**Timp de preparare:** 3 h

**Ingrediente:**

600 gr. faina, 2 linguri ulei, 1 lingura otet, 1 pahar apa calda, 1 ou, 1/2 lingurita sare, 200 gr.unt pentru foi.

Umplutura: 500 gr. brinza de vaci, 2-3 oua, 2 linguri zahar cu vanilie, coaja de lamiie, 50 gr. stafide, 4 lingurite gris, 1 pahar lapte, putina sare

**Mod de preparare:**

Se pune faina cernuta proaspat intr-un castron si se face la mijloc o adincitura in care se toarna ulei, otet, apa, oua si sare. Se aduce faina cite putin spre mijloc cu virful unei linguri de lemn pina se formeaza aluatul. Apoi se trece coca pe scindura de aluat presarata cu faina si se framinta cu mina, batind bine aluatul de masa. Cind este gata (coca taiata cu un cutit face basicute), se imparte in 10 bucati egale, se unge fiecare cu putin ulei, se aseaza pe o scindura presarata cu faina si se acopera toate cu o cratita mare, incalzita (se pune peste cratita un vas cu apa fierbinte). Se lasa sa se odihneasca 30 minute. Se ia apoi fiecare bucata de aluat si se intinde intii cu sucitorul, apoi din miini pe tava bine unsa, in foaie subtire, cu grija sa nu se rupa, iar marginile foii sa cada peste peretii tavii. Se stropeste bine cu unt si se intinde la fel a doua foaie. Se intind astfel 5 foi, unse bine cu unt, apoi se pune umplutura pe toata suprafata, iar peste umplutura se intind celelalte 5 foi. Se unge cu unt ultima foaie, se apasa pe marginile tavii cu degetul ca sa nu se lipeasca foile si se taie partea care atirna peste peretii tavii. Se coace la foc iute 1 ora. Umplutura de brinza de vaca se prepara astfel: se trece brinza de vaca prin sita, cu o lingura de lemn, se amesteca cu ouale, zaharul pisat cu vanilie, stafidele curatate, coaja de lamiie, putin gris fiert in lapte si racit, sare. Se serveste calda, taiata bucati si pudrata cu zahar.

## Aluat pentru pateuri

**Timp de preparare:** o ora

**Ingrediente:**
16 linguri faina, 350 g. unt (margarina),10 linguri apa, 2 linguri otet, sare

**Mod de preparare:**

Toate ingredientele se amesteca. Se formeaza un aluat care din care se intinde o foaie , se pun gramajoare de compozitie de carne sau branza pe jumatate de foaie, se acopera cu cealalta jumatate si se taie cu paharul in jurul umpluturii.

Se aseaza in tava unsa , se unge cu ou batut si se dau la cuptor la foc potrivit timp de 15-20 min.

Se servesc calde.

## Blat de tarta

**Timp de preparare:** 35 min

**Ingrediente:**
130 gr. faina, 130 gr. zahar, 2 oua, praf de copt, 6 linguri apa, un praf sare

**Mod de preparare:**

Ouale se amesteca cu zaharul si apoi se adauga apa calduta. Se adauga faina si praful de copt deodata. Se coace in forma de tarta.Blatul se insiropeaza, se adauga o budinca de vanilie si fructe. Se toarna gelatina din fructe peste fructele asezate peste budinca si se da la frigider.

## Hategane cu chimen sau rozmarin

**Ingrediente:**
cubulet de drojdie proaspata, 500 g faina, 1/2 lingurita zahar, 1 1/2 lingurita sare grunjoasa, faina pentru tabla de framantat, 60 ml untdelemn de masline (sau altul fin), 1 lingura de seminte de chimen sau o ramurica de rozmarin.

**Mod de preparare:**

Se dizolva drojdia in 200 ml apa calduta. Se amesteca faina, zaharul si o lingurita de sare intr-o ulcea. Se adauga drojdia si apa in care s-a inmuiat si se amesteca totul pana se obtine un aluat uniform. Se pune intr-un loc cald, acoperit cu un stergar, vreme de patru ore. Se unge planseta cu faina si se framanta viguros aluatul, apoi se imparte in opt si se intinde cu sucitorul in forma de placintute. Se unge o tava de copt si se pun placintele in ea. Se apasa cu degetul din loc in loc placintutele, si in gropite se picura untdelemn. Se presara cu sarea ramasa, amestecata cu ace de rozmarin sau cu seminte de chimen usor pisate. Se lasa 20 de minute sa se odihneasca in tava, apoi se baga in cuptorul incins si se lasa sa se coaca pana se rumenesc (cam 30 de minute). Sunt grozave la bere sau langa orice fel de salata.

## Mucenici muntenesti

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
faina, apa, sare, nuca macinata, zahar, scortisoara

**Mod de preparare:**

Se face un aluat mai tare, din faina, apa si putina sare. Se framinta si se lasa sa se odihneasca. Se rup bucatele din aluat si se formeaza suluri ceva mai subtiri decit macaroanele. Din aceste suluri se modeleaza covrigei sau opturi, cit mai mici, care se lasa sa se usuce de la o zi la alta. Se pune la fiert apa cu zahar, dupa gust, si, cind clocoteste, se introduc mucenicii. Se fierb pina se inmoaie.

Se iau de pe foc si se adauga nuca pisata, pina cind zeama se ingroasa. Uscarea mucenicilor inainte de fierbere este absolut necesara, pentru a se evita absorbtia unei cantitati prea mari de apa in timpul fierberii si deformarea lor.Se servesc reci, presarati cu nuca pisata, zahar tos si scortisoara

# *Dulciuri diverse*

## Caise

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
1 pahar de zahar, 1 pahar de ulei, 3 oua, un praf de copt, faina cat cuprinde, mirodenii.
Crema: caisele sfaramate se amesteca cu gem acrisor si nuca macinata si mirodenii

**Mod de preparare:**

Se fac bile din ingredientele de aluat, care se pun in tava la cuptor, apoi se scobesc cu un cutit cu varf si se umplu cu crema, lipindu-se cate doua. Se dau prin vopsea alimentara, apoi prin zahar tos.

## Chec cu ciocolata

**Timp de preparare:** 1 h10 min

**Ingrediente:**
100 gr. cacao, 400 gr. zahar, 1/2 pahar cu lapte, 1 pachet margarina, un pahar si 1/2 faina, 3 oua, 1 praf de copt

**Mod de preparare:**

Zaharul cu cacao cu laptele si margarina se pun pe foc mic, se amesteca pana se topeste zaharul si margarina. Se lasa 3-4 min. sa clocoteasca apoi se ia de pe foc. Din compozitie se opresc 13-14 linguri pentru glazura. Restul se lasa sa se raceasca si se adauga galbenusurile unul cate unul, faina cate putin si la sfarsit se adauga albusurile batute spuma si praful de copt nestins. Se pune compozitia in 2 tavite unse cu margarina si se coace 30-40 min. Se scoate si se aseaza pe un platou, se toarna glazura calduta si se presara nuca macinata sau nuca de cocos.Se servesc la cafea sau ceai sau la zile festive taiata in felii si asezata pe o farfurie.

## Clatite cu dulceata

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
1 ceasca faina, 2 oua, 1 pahar lapte, un praf de sare, 2 lingurite de zahar, 2 lingurite de unt sau ulei, dulceata sau gem, i lingura de unt topit pentru uns tava

**Mod de preparare:**

Se pune intr-un castron faina, se face loc la mijloc si se sparg ouale, se adauga sarea, zaharul si laptele. Se bate totul bine cu o furculita pana se desfac toate cocoloasele; se mai adauga 2 lingurite de unt topit, amestecind intr-una. Compozitia trebuie sa fie ca o smintina subtire. Se lasa sa se odihneasca o ora. Se pune o tigaie cu coada sa se infierbinte, pe foc potrivit. Se unge tigaia cu unt, se toarna o lingura plina de compozitie, miscind repede tigaia de coada, ca sa se acopere tot fundul. Cind incepe sa se rumeneasca pe o parte, se intoarce clatita pe cealalta parte, saltind cu o miscare iute tigaia sau folosind un cutit lat. Se fac pe rind toate clatitele, punindu-le intr-o farfurie una peste alta, cu capac, sa nu se usuce. Din cind in cind, se amesteca bine compozitia din castron, sa nu ramina prea groasa la fund; in acest caz se poate subtia cu putin lapte. Clatitele trebuie sa fie foarte subtirele si din 2 oua se pot obtine la o tigaie mijlocie pina la 20 de buc.

## Cozonac

**Ingrediente:**
1kg faina, 7 galbenusuri, 4 albusuri, 300 g zahar, 250 g unt, 2 linguri de ulei, lapte cit se cere(circa 1/2 l),1 lingura de rom, vanilie, 50 g drojdie, 1lingurita rasa de sare.

**Mod de preparare:**

Se moaie drojdia cu putin lapte caldut (sa nu fie fierbinte, deoarece se opareste drojdia si nu mai creste aluatul) si o lingurita de zahar.

Separat se oparesc 3 linguri de faina cu putin lapte clocotit, amestecind bine ca sa nu se faca cocoloase. Cind s-a racorit destul, cit sufera mina, se amesteca cu drojdia si apoi se bate bine, pina se fac basici mari.

Se presara putina faina, se acopera cu un servet si se pune la un loc cald sa creasca.
In acest timp se freaca galbenusurile, intii cu sare, ca sa se inchida la culoare, apoi, cu zaharul pisat sau daca este tos, trecut printr-o sita fina si turnat cite putin peste galbenusuri. Se freaca bine pina ce se fac ca o crema spumoasa.

Cind plamadeala este destul de crescuta se toarna peste restul de faina, cernuta intr-o covata si tinuta la cald; se amesteca, adaugind galbenusurile, putin lapte caldut si albusurile batute spuma.

Se framinta cel putin o jumatate de ora, aducind aluatul de pe margini spre mijloc. Se pune uleiul, romul, vanilia, putin cite putin unt topit, cald, iar daca aluatul este prea tare, se mai adauga putin lapte caldut.

Se aduna aluatul in covata, se acopera cu o fata de masa, se aseaza la cald, departe de apa sau de fereastra si se lasa sa creasca circa 2-3 ore.

Cind a crescut destul, se unge mina cu unt, se iau buciti din el, se impletese pe masa de aluat, presarata cu faina si se pun in forme unse cu unt. Aluatul nu trebuie sa ajunga la jumatatea formei. Se mai lasa sa creasca, tot la cald, se unge cu ou, se presara cu zahar grunzos si cu nuci sau stafide.

Se pune la cuptor la foc potrivit si se tin cam o ora. Cind sint gata se scot din forme si se lasa sa se racoreasca, nu insa la loc rece si nici in curent.

La framintat, se pot adauga si stafide, dupa ce au fost alese si sterse intr-un servet.

## Cozonaci si crafle

**Ingrediente:**
La un kilogram de faina: 5-6 oua (minim), 1 lingurita sare, 300 g zahar lapte caldut, 1/4 l ulei (maximum. Nu-mi asum raspunderea decat pentru ulei de floarea soarelui), coaja de lamaie/portocala, 50-70 g drojdie proaspata (cca 1 lingura rasa cu drojdie uscata).

**Mod de preparare:**

Toate trebuie sa fie usor caldute cand se folosesc. In bucatarie trebuie sa fie cald si sa nu fie curent, altfel se supara cozonacul. E sensibil ca un copil mic; pana nu-l termini de pus la cuptor, nu te plimbi, si nu-i lasi nici pa altii sa tot intre si sa iasa. Nu recomand mai putin de 2 kg de faina, nici mai mult de 4-5. Dintr-un kilogram de faina ies doi cozonaci.

1) Plamadeala: Se freaca drojdia cu putin zahar pana se inmoaie, apoi se amesteca cu lapte si faina (cca 1/3 din cantitate). Plamadeala trebuie sa iasa subtire. Se acopera cu faina si se lasa sa creasca, la cald, pana ii crapa obrazul. In plus, se acopera si cu un prosop de bucatarie.

2) Aluatul: Cat creste plamadeala (10-15 min), se freaca galbenusurile cu sare, sa prinda culoare, apoi se freaca bine cu zaharul si coaja de lamaie. Ceea ce rezulta se amesteca cu plamadeala crescuta, cu restul de faina si cu lapte, sa iasa aluatul potrivit. Se framanta bine, adaugand cate putin ulei, pana asuda podelele (cine framanta, o sa stie despre ce e vorba). Orientativ, trebuie sa fie cam 45-60 min. La sfarsit, trebuie sa-l poti lua tot in mana, sa nu se tina de lighean/covata/mana, sa faca basici de cat l-ai batut si sa se desfaca usor in felii. Atunci il acoperi cu un prosop si il lasi sa se odihneasca.

Din aluatul acesta, bine crescut, prajit in ulei mult, ies faimoasele crafle moldovenesti.

Acelasi aluat se poate folosi pentru pasca (versiunea nobila a "cheesecake"). Dar in cazul asta trebuie avut in vedere ca aluatul sa fie mai tare, altfel umplutura de branza il arunca afara.

Pentru adevaratii cozonaci, se intinde aluatul in foaie, se intinde umplutura (de nuca, sau rahat, sau stafide). In SUA, rahat se gaseste pe la magazinele turcesti/arabesti. Apoi foaia se ruleaza, se pune in tavi si astepti iar sa creasca. Bineinteles, tot la cald, si tot acoperit. Tavile trebuie sa fie unse cu ulei, iar pe fund se pune o foaie de hartie, tot unsa.
Nu se tapeteaza cu faina, iar uleiul in exces se scurge, ca nu prajim cozonacii.

Inainte de a se pune la copt, se ung cu ou batut, sa iasa culoarea frumoasa.
Se coc intai la foc mic, sa aiba timp sa mai creasca si sa se patrunda, timp de 20-25 min.
Apoi se intorc tavile (cozonacii trebuie sa fie inca blonzi) si se coc inca 20-25 min.
Dupa asta se da focul mai mare, sa se rumeneasca frumos. Cam in 10 min trebuie sa fie gata.
Se scot cu grija din tava, se dezlipeste hartia de pe fund si se pun sa se racoreasca acoperiti, pe un fund de lemn.

Umplutura de nuca da gloria cozonacului. Nuca macinata (pentru americani, pecan meal de la Publix) se amesteca cu albus de ou si esenta de rom. Trebuie sa iasa cat mai uscat, altfel aluatul ne se coace, dar suficient de moale ca sa se poata intinde.

Daniel-Marian Baboiu

## Crochete cu unt si marar

**Timp de preparare:** 5 min

**Ingrediente:**
Paine, unt, marar, sare (optional lamaie)

**Mod de preparare:**
Feliute foarte subtiri de franzela se coc la cuptor. Se scot si se lasa sa se racoreasca putin - nu foarte mult insa (nu trebuie sa se racesaca)! Optional se pot stropi cu lamiie.  Untul se freaca cu putina sare (dupa gust). Se ung feliute de paine cu untul sarat si se presara cu marar tocat marunt.

## Galusti cu prune

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
Pentru 10 portii: 2 kg cartofi, 500 gr. faina alba, 250 gr. untura, 250 gr. pesmet, 1 kg prune, 250 gr. zahar, 2-3 oua, scortisoara, sare

**Mod de preparare:**

Se aleg cartofii, se spala bine cu apa rece si se pun in coaja la fiert cu sare si intregi. Dupa ce au fiert, se curata de coaja, se trec prin masina de tocat carne, li se adauga faina, sarea, ouale si se framanta bine. Din aceasta compozitie se intinde o foaie mai groasa. Se spala prunele si li se scot samburii, iar in locul samburilor se pune zahar pisat. Se taie foaia in patrate si in fiecare patrat se pune cate o pruna. Se inveleste bine pruna in foaie. Galustele astfel pregatite se fierb in apa clocotita 10 minute. Pesmetul se rumeneste intr-un vas in untura infierbantata. Se trec prin el galustele fierte si se amesteca pt. a se prinde uniform pesmetul pe ele. Se presara cu zahar pudra si scortisoara si se introduc la cuptor 10 minute.Se servesc cate 5-6 galuste de portie

## Langosi a la Cluj

**Timp de preparare:** 30 min

**Ingrediente:**
Pentru 25 portii: 800 gr. faina, 250 ml ulei, 100 gr. oua, 25 gr. drojdie, 325 gr. cartofi, 25 gr. sare

**Mod de preparare:**

Din faina, oua, drojdie, sare si apa se prepara coca. Separat se fierb cartofii in coaja, se curata, se trec prin masina de tocat carne si apoi se adauga la coca cu care se framanta bine si se lasa coca sa creasca. Intr-un vas in ulei infierbantat se prajesc fara a se rumeni pe ambele parti bucati de coca a cate 60 gr. sau 30 gr (depinde cat de mari ii vreti), care se intind cu mana.Se servesc calzi. Se pot servi si cu zahar pudra pe de-asupra

## Pasca de Paste

**Ingrediente:**
Ingrediente pentru aluat: o lingura drojdie de bere, 1 kg de faina, 8 galbenusuri, coaja de lamiie, o cana cu lapte dulce, 300 g de zahar, 200 g de unt.
Pentru umplutura: 1 kg de smintina, 3 galbenusuri, vanilie, coaja de lamiie, 100 g stafide, 300 g de zahar, sare

**Mod de preparare:**
Framintati un aluat de cozonac, pe care il puneti la dospit 2 ore, apoi impartiti-l in 2-3 parti egale si intindeti fiecare parte ca un sul. Cu aceasta faceti coroana in jurul unei cratite unse cu unt. In mijlocul vasului puneti o parte din umplutura ceva mai inalta decit aluatul. Dati vasul la cuptor si coaceti ca orice cozonac. Din cantitatea respectiva realizati 3-4 bucati de pasca. Umplutura o realizati combinind zaharul, stafidele, coaja de lamiie, citeva fructe confiate, vanilia si galbenusurile frecate separat. Cind aluatul este rumenit, pasca este coapta. Puneti peste gura cratitei un platou, rasturnati pasca, apoi, cu grija, intoarceti-o pe o farfurie.

## Placintele bunicii

**Ingrediente:**
1 kg de faina, 40 g drojdie proaspata, 1 lingurita de zahar, 3 linguri de ulei, apa calduta sau lapte.

**Mod de preparare:**

Se pune faina intr-un castron, in mijlocul ei se face loc si se pune drojdia dizolvata in apa sau lapte cald (cca 150 ml) si o lingurita de zahar. Se presara deasupra drojdiei un strat foarte fin de faina, se acopera castronul si se lasa o jumatate de ora la caldura. Apoi se framanta un aluat potrivit, adaugandu-se treptat uleiul si apa sau lapte, daca e nevoie. Cand aluatul se desprinde usor de pe maini si de pe vas, si cand apar basici in aluat, acesta este gata. Se acopera cu un prosop incalzit si se pune la dospit pana cand isi dubleaza volumul. Planseta pe care se va intinde aluatul nu trebuie pudrata cu faina, ci unsa cu ulei. In acest fel, se lucreaza mai usor, mai repede si aluatul nu se prinde de maini. Dupa ce aluatul a dospit, se ia o bucata (cam cat un pumn) si se intinde o foaie cat se poate de subtire. Foaia trebuie sa fie in forma de patrat. In centru se pune umplutura (de post, de carne, varza, branza etc.) si se impacheteaza ca un plic, adunand colturile aluatului in mijloc si presand usor pentru lipirea acestora. Se intinde usor cu sucitorul si apoi se prajeste placinta intr-o tigaie cu ulei bine incins.

Umplutura de post: 500 g cartofi fierti in coaja se curata si se dau prin masina de tocat. Se amesteca cu 2 cepe prajite in ulei, cu piper mult si sare. Se mai adauga si seminte de chimen. Placinta cu cartofi se serveste impreuna cu suc proaspat de rosii. E buna si la bere sau vin.

Cand nu e post, placintele se pot umple cu branza de burduf, cu telemea desarata amestecata cu cozi de ceapa verde, marar si loboda. Se pot umple si cu varza acra, calita, si atunci se servesc calde, cu smantana.

## Pogaci (pogacele)

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
500 g faina, 500 g jumari, 30 g drojdie, 2 galbenusuri, 100 g smantana, 1/2 lingurita sare, (daca jumarile sunt nesarate), 2 linguri rom, 1 ou, 100 g cascaval sau chimen, unt pentru uns tava

**Mod de preparare:**

Se amesteca drojdia cu romul, galbenusurile, smantana si sarea, apoi cu faina si cu jumarile date prin masina de tocat. Se framanta bine pe planseta, se intinde o foaie si se taie forme rotunde cu un pahar a carui gura e trecuta mereu prin faina ca sa nu se lipeasca aluatul. Rondelele se curata de surplusul de faina cu o pana, apoi se aseaza in tava unsa cu unt, se ung cu ou si se presara cu cascaval sau chimen. Se coc la foc potrivit. Pogacelele se servesc fierbinti ca gustare.

## Saratele simple

**Timp de preparare:** 1 h

**Ingrediente:**
1/4 kg grasime proaspata, 2 oua, 1/4 kg lapte, 1 lingurita sare, 1 praf copt, faina cat cuprinde

**Mod de preparare:**

Se bat ouale, se pune grasimea, se adauga laptele, sarea si praful de copt si apoi faina. Se intinde foaia, se unge cu ou batut, se taie si se pune la cuptor.Se servesc reci.

# *Torturi*

## Deliciu de ciocolata cu blat de nuci

**Timp de preparare:** 1 h30 min

**Ingrediente:**
Blat: 250 g nuci macinate, 200 g zahar, 100 ml apa, 7 oua, 3 linguri cacao, vanilie;
Crema: 4 oua, 4 linguri zahar, o ceasca lapte, 12 linguri cacao, 1 pachet unt, 2 tablete ciocolata menaj, o ciocolata preferata (nu umpluta)

**Mod de preparare:**

Blatul: se pun intr-o cratita cantitatile indicate de nuci, zahar si apa si se amesteca toate pe foc pana se topeste zaharul. Se lasa sa se raceasca, dupa care se adauga 7 galbenusuri si 3 linguri cacao, plus arome. Se incorporeaza apoi albusurile batute spuma tare, amestecand usor de jos in sus. Se toarna compozitia de blat intr-o forma rotunda tapetata cu hartie pentru copt si se baga la cuptor, la foc mic, pentru o ora.

## Tort cu smintina ca la Bucovina

**Ingrediente:**
Foi. 3 pahare faina, 200 g. unt, 100 g. zahar (se poate folosi zaharina), 50 g. nuci rasnite, 1 ou intreg (albus si galbenus), ceva zahar vanilat.

**Mod de preparare:**

Din asta se fac 4 foi si se coc pe rand. Ultima foaie (dupa ce e coapta) e lasata in forma.
Umplutura: 300 g. smantana proaspata, 300 g. nuci rasnite, 1 pahar zahar, si vanilie. Se amesteca, se imparte in 3, se umple in forma (bineinteles cand foile s-au racit) si se lasa la racoare pana in ziua urmatoare, ca sa se intareasca si sa se poata scoate pe o tava de tort. (Alta versiune se numeste tort de miere, in care caz se foloseste miere in loc de zahar).

Nota bene: gustul cel mai bun il capata abea dupa vreo 5 zile. Pentru cine are vointa. Aici se intampla una dintre minunile chimiei culinare: crema de smantana si nuci se transforma in ceva nou, cu un gust cu totul diferit si mult mai fin decat nucile sau smantana ne-ar face sa banuim. Dar trebuie lasata cateva zile...

## Tort de ciocolata a la Cris

**Timp de preparare:** 1h 30min

**Ingrediente:**
Blat: Unt -160 gr, zeama si coaja de la 1/2 lamaie, ciocolata 100 gr, oua - 6 buc, zahar - 200gr, pesmet - 4 linguri, rom, zahar vanilat

Crema: oua - 3 buc, zahar - 200 gr, unt - 200 gr, ciocolata - 100 gr, vanilie

**Mod de preparare:**

Se freaca untul pana iese spuma, se adauga galbenusurile, frecand in continuare.Se amesteca ciocolata topita la foc mic cu putina apa, apoi zeama de lamaie si coaja rasa, pesmetul si albusurile batute spuma.Toata aceasta compozitie se toarna intr-o forma de tort , tapetata cu faina, la care se introduce la cuptor si se coace la foc mic.Dupa coacere se scoate blatul si se lasa la racit, dupa care se taie orizontal in doua si se stopesc blaturile cu sirop de zahar si rom,blatul dupa ce a fost insiropat bine il umplem cu urmatoarea crema.

Crema. Se freaca untul pana ajunge spuma. Se bat ouale cu zaharul la un foc mic, pana ce se incing bine, si s-a topit zaharul, se da deoparte vasul si se lasa la racit compozitia. Se amesteca apoi cu untul,si cocolata topita cu putina apa pe marginea aragazului si se raceste. Se adauga vanilia. Se ung blaturile cu crema ( cu o parte din crema ) iar cu restul se imbraca tortul. Peste crema se poate orna cu martipan ,cacao etc.

## Tort de mere, pere, caise

**Timp de preparare:** aprox. 90

**Ingrediente:**
mere 1,5kg /pere/caise, 1 lingura unt/margarina, 6 oua, 6 linguri zahar, 6 linguri faina, 6 linguri apa, 100g frisca

**Mod de preparare:**

1.Intr-o tava rotunda, care se unge cu unt se pun merele/perele curatate de coaja si samburi (pot fi intregi sau taiate in doua)sau caisele cu tot cu coaja dar fara samburi. Daca fructele sunt mai tari si nu sunt prea zemoase se pun in scobitura samburilor un pic de unt.

2. Cele 6 galbenusuri se amesteca cu zaharul pana ce zaharul se topeste, apoi se adauga cele 6 linguri de faina si apa.Se amesteca pana se omogenizeza.

Albusurile se bat spuma separat, cu mixerul pana ce spuma sta lipita de vasul in care s-au batut (cand intoarceti vasul cu josul in sus, spuma trebuie sa stea pe fundul vasului fara sa cada).

La sfarsit se adauga albusurile batuta spuma peste compozitia facuta anterior, putin cate putin si se amesteca cu o lingura foarte usor.(Daca va grabiti la amestecat, aluatul va cadea cand il scoateti din cuptor).

Cand totul e gata, adaugati aluatul obtinut peste merele ce le-ati pus in tava.

Dati tava la cuptor, foc mediu si lasati tortul la copt pentru circa 45 de minute. Ca sa fiti siguri ca aluatul e bine copt, introduceti in aluat o scobitoare din lemn. Daca scobitoarea ramane curata, fara aluat pe ea, atunci tortul e gata.

Scoateti tava din cuptor, puneti un platou peste tava si rasturnati tortul pe platou. Lasati-l sa se raceasca foarte, foarte bine dupa care il puteti orna cu frisca sau orice altceva doriti sau aveti prin casa.

## Tort Diplomat Excelent

**Timp de preparare:** 45 min

**Ingrediente:**
20 piscoturi, 5 plicuri de gelatina de cate 5 g, o cana cu zahar, 1 litru de frisca Delikatla, 2 oua, un compot de ananas, 100 g stafide, o esenta rom, fructe pentru ornat

**Mod de preparare:**

Se pune gelatina la inmuiat, cu sucul din compotul de ananas, intr-o craticioara mica, astfel incat sucul sa acopere stratul de gelatina uscata. Se pun ouale, zaharul si cana de lapte sa se fiarba la baie de abur pina aproape de consistenta unei budinci. Se da la rece. 1/2 l frisca rece se bate si se amesteca cu budinca, esenta de rom si stafidele si cu gelatina care s-a lichefiat pe o baie de abur. O cratita de tort se captuseste cu o folie de plastic si se pun la baza piscoturile astfel sa se formeze un blat, se insiropeaza cu restul de suc din compot si se pun peste ele si bucatile de ananas. Se adauga frisca cu geletina. Se da la frigider cam o ora si dupa aceea se scoate cu ajutorul foliei din cratita si se pune pe un platou. Se orneaza cu restul de frisca si se pun la alegere fructe, ciocolata, etc. Se mai da la rece un pic.